# JENN-AIR® GAS DOWNDRAFT SLIDE-IN RANGE

# USE & CARE GUIDE

## TABLE OF CONTENTS






Form No. A/11/05 Part No. 8113P529-60  Litho U.S.A .

**Installer:** Please leave this guide with this appliance.

**Consumer:** Please read and keep this guide for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number ________________________________

Serial Number ________________________________

Date of Purchase ______________________________

If you have questions, call:
Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.jennair.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

***For service information, see page 27.***

# Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

## Recognize Safety Symbols, Words, Labels

**⚠ WARNING**

**WARNING –** Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

**⚠ CAUTION**

**CAUTION –** Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

**Read and follow all instructions *before* using this appliance** to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

**To ensure proper and safe operation:** Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. **Do not** attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

**Always** disconnect power to appliance *before* servicing.

**⚠ WARNING**

**If the information in this guide is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.**

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

**⚠ WARNING**

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

## General Instructions

**⚠ WARNING**

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

**WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.**

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear

leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

## To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance *before* operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials **should not** be stored in an oven.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. **Do not** leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To prevent grease fires, **do not** let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

**NEVER** leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage **should not** be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

## In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame, then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  **NEVER** pick up or move a flaming pan.

- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

**Do not** use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

## Child Safety

**⚠ CAUTION**

**NEVER** store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

**NEVER** leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children **should never** be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children **should not** be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

## About Your Appliance

**⚠ WARNING**

**NEVER** use appliance door as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.

**NEVER** use this appliance as a space heater to heat or warm a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

**NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover the entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil may also trap heat, causing a fire hazard.

**NEVER** obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burners and may result in carbon monoxide poisoning.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, **do not** touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surface near the vent opening, oven door, area around the oven door and oven window.

**Cont.**

**Do not** touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance *before* removing bulb to avoid electrical shock.

To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, **do not** use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, **do not** use the oven as a storage area for food or cooking utensils.

**NEVER** use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

# Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner *before* turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off *before* removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

**NEVER** leave a surface cooking operation unattended, especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. **Do not** use high heat for extended cooking operations.

**NEVER** heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes **should never** be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool *before* attempting to move or handle.

**Do not** let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood, turn the fan on.

**NEVER** wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape *before* moving or replacing food.

**PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

**NEVER** use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

# Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, **do not** extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

**Never** let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. **Do not** use any devices or accessories that are not specifically recommended in

this guide. **Do not** use element covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

## Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool *before* attempting to move pan.

## Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

## Cleaning Safety

Clean cooktop with caution. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool *before* touching or cleaning. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Clean only parts listed in this guide.

## Self-Clean Oven

**⚠ CAUTION**

*Before* self-cleaning the oven, remove the oven racks, broiler pan, food and any other utensils. Wipe spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups.

**Do not** clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

**Do not** use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

## Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/ or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

**IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:**
**Never** keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

## Save These Instructions for Future Reference

# DUCTING INFORMATION

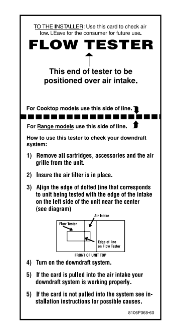
Jenn-Air's ventilation system is designed to capture both cooking fumes and smoke from the cooktop surface. If the system does not, here are some ducting installation situations to check:

- 6" diameter round or 3 1/4" x 10" rectangular ducting should be used for duct lengths 10'-60'.

**Important:** 5" diameter round ducting may be used if the duct length is 10' or less.

- No more than three 90° elbows should be used. Distance between elbows should be at least 18".
- Recommended Jenn-Air wall cap ***MUST*** be used. Make sure damper moves freely when ventilation system is operating.
- There should be a minimum clearance of 6" for cooktop installed near a side wall.

If there is not an obvious improper installation, there may be a concealed problem such as a pinched joint, obstruction in the pipe, etc. Installation is the responsibility of the installer and questions should be addressed first by the installer. The installer should very carefully check the ducting installation instructions.




- Use the Flow Tester Card provided with your appliance to check the air flow.

# CARE & CLEANING

## Self-Clean Oven

**⚠ CAUTION**

- It is normal for parts of the oven to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven door, **do not** attempt to open the door when LOCK is displayed.
- Avoid touching door, window or oven vent area during a clean cycle.
- **Do not** use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.

The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

The oven should be cleaned regularly by wiping up spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups. Do not allow a heavy build-up of soil to accumulate in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

### Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light *before* cleaning. The oven light may burn out during the clean cycle.
2. Remove broiler pan, all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.

   **Important:** Remove the air grille from the cooking surface *before* self-cleaning.
3. Clean oven frame, door frame, area outside of gasket, and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window.)
4. To prevent damage, **do not** clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spill-overs from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up *before* a self-clean cycle.

### To set Self-Clean:




1. Press **Clean** pad.



2. REMOVE RACKS will be displayed. Remove the racks.



* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

3. Select **CONTINUE** using the Quickset pad. The Quickset pads are located on either side of the control panel dsplay.
4. Set **LIGHT** soil level by entering 200 using the number pads for two hours of cleaning time. Press the **Enter** pad.

   **OR**

   Select **MEDIUM** for a moderately soiled oven and three hours of cleaning time.




   **OR**

   Select **HEAVY** for a heavily soiled oven and four hours of cleaning time.
5. CLEAN, TIME, LOCKED and the cleaning time countdown will be displayed while the oven is cleaning. OVEN COOLING will appear in the display when the cleaning time has been completed and the oven is still locked.

**Important:** The door lock will disengage approximately one hour after the cleaning time is completed. OVEN COOLING will go off in the display when the oven door has unlocked.

### To Delay a Self-Clean Cycle:




1. Press **Clean** pad.
2. REMOVE RACKS will be displayed. Remove the racks.
3. Select **CONTINUE** using the Quickset pad..
4. Set **LIGHT** soil level by entering 200 using the number pads for two hours of cleaning time. Press the **Enter** pad.

   **OR**

   Select **MEDIUM** for a moderately soiled oven and three hours of cleaning time.

   **OR**

   Select **HEAVY** for a heavily soiled oven and four hours of cleaning time.
5. The door will lock. CLEAN, TIME, LOCKED and the cleaning time countdown will be displayed
6. After door locks, press the **More Options** pad.
7. Select **DELAY** using the Quickset pad.
8. Select the number of hours you want to delay the start of the self-clean cycle.
9. The delay time and cleaning time will be displayed.

## After Self-Cleaning

***About one hour after the end of the clean cycle, the lock will disengage and OVEN COOLING will go off in the display. At this point, the door can be opened.***

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This is normal and will NOT affect performance.

## Notes:

- If the oven door is left open, CLOSE DOOR will appear in the display until the door is closed.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Clean pad and pressing a number pad, the program will automatically return to the previous display.
- The oven door will be damaged if it is forced to open during cleaning or cooling process.
- The first few times the oven is cleaned, some smoke and odor may be detected. This is normal and will lessen or disappear with use. If the oven is heavily soiled, or if the broiler pan was accidently left in the oven, excessive smoke and odor may occur.
- As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.



Cont.

# Cleaning Procedures

**⚠ CAUTION**

- **Be sure appliance is off and all parts are cool *before* handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

| PART | PROCEDURE |
|---|---|
| **Broiler Pan and Insert** | ***Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.***<br>• Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.<br>• Wash in warm, soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.<br>• Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher. |
| **Burner Caps and Sealed Gas Burners** | **Removable Burner Caps**<br>• Allow burner to cool. Remove burner cap and wash in soapy water with a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part #20000001)** and a sponge.<br>• **Do not** clean in the dishwasher or self-cleaning oven.<br>**Sealed Gas Burners**<br>• Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn or dried-on soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad, stiff brush, toothbrush, the soft rubber tip on the toothbrush (if equipped) or a straight pin. **Do not** enlarge or distort holes.<br>• Be careful not to get water into burner ports.<br>• Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light. |
| **Burner Grates - Porcelain on Cast Iron** | • Wash with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic, scrubbing pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive, plastic pad or Cooktop Cleaning Creme* and a sponge. If soil remains, reapply Cooktop Cleaning Creme*, cover with a damp paper towel and soak for 30 minutes. Scrub again, rinse and dry.<br>• **Do not** clean in the dishwasher or self-cleaning oven. |
| **Cooktop – Porcelain Enamel** | Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid-resistant, not acid-proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.<br>• When cool, wash with soapy water, rinse and dry.<br>• **Never** wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.<br>• **Never** use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range. |
| **Clock and Control Pad Area** | • To activate control lock for cleaning, see *Locking the Control*, page 16.<br>• Wipe with damp cloth. Dry thoroughly.<br>• Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pads and display area.***<br>• **Do not** use other cleaning sprays, abrasive cleaners or large amounts of water on the panel. |
| **Control Knobs** | • Remove knobs in the OFF position by pulling forward.<br>• Wash, rinse and dry. **Do not** use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.<br>• Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced. |
| **Oven Window and Door - Glass** | • Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass, causing staining.<br>• Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth.<br>• **Do not** use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch. |
| **Oven Interior** | • Follow instructions on pages 5-6 to set a self-clean cycle. |
| **Oven Racks** | • Clean with warm, soapy water.<br>• Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.<br>• Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil. |

| PART | PROCEDURE |
|---|---|
| **Side Panels, and Door Handles - Painted Enamel** | • When cool, wash with warm, soapy water, rinse and dry. **Never** wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.<br>• For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. **Do not** use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface.<br>***Note: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.*** |
| **Stainless Steel** (select models) | • ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.***<br>• ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.***<br>• ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.***<br>• **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part No. 20000008)**.<br>• **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*.<br>• **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*. |

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

# MAINTENANCE

## Oven Door

**⚠ CAUTION**

**NEVER** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.

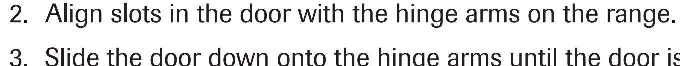
- **NEVER** attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- **NEVER** place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

### To remove:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. **Do not** use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.

### To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.



3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

**Important:** The oven door on a new range may feel “spongy” when it is closed. This is normal and will decrease with use.

## Oven Window

### To protect the oven door window:

1. **Do not** use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. **Do not** hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. **Do not** close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

**Cont.**

# Oven Light

**⚠ CAUTION**

- Disconnect power to oven *before* replacing light bulb.
- Allow oven to cool *before* replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool *before* touching.

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Jenn-Air. Call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247), ask for part number 74004458 - halogen bulb.

### To Replace Oven Light Bulb:

1. Disconnect power to the oven.
2. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
3. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
4. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, **do not** touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a dry cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
5. Replace bulb cover by snapping into place.
6. Reconnect power to the oven. Reset clock.

# Leveling Legs

**⚠ CAUTION**

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

Be sure the range is leveled when installed. If the range is not level, turn the leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.

ANTI-TIP BRACKET

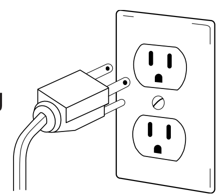
LEVELING LEG

# Removal of Gas Appliance

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, **DO NOT** repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Jenn-Air Customer Service at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

# Electrical Connection



**Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug** which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.

*Always disconnect power to appliance before servicing.*

The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. **DO NOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.**

If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

# TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | SOLUTION |
|---|---|
| **For most concerns, try these first.** | • Check if oven controls have been properly set.<br>• Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.<br>• Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.<br>• Check power supply. |
| **Part or all of appliance does not work.** | • Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 12 & 17.<br>• Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 6.<br>• Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 17 & 6.<br>• Check if Control Lock is activated. See pg. 16.<br>• Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 25. |
| **Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.** | • Oven may be set for a Cook & Hold or delay function.<br>• Control Lock may have been set. See pg. 16. |
| **Surface burner fails to light.** | • Check to be sure unit is properly connected to power supply.<br>• Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.<br>• Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob **OFF**. |
| **The flame is uneven.** | • Burner ports may be clogged. |
| **Surface burner flame lifts off ports.** | • Check to be sure a pan is sitting on the grate above. |
| **Food is not broiling properly or smokes excessively.** | • Check oven rack positions. Food may be too close to flame.<br>• Aluminum foil was incorrectly used. **Never** line the broiler insert with foil.<br>• Trim excess fat from meat before broiling.<br>• A soiled broiler pan was used.<br>• Preheat oven for 2-3 minutes before placing food in the oven.<br>• Broil with the oven door closed. |
| **Baking results are not as expected or differ from previous oven.** | • Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.<br>• Make sure the oven vent has not been blocked. See page 20 for location.<br>• Check to make sure range is level.<br>• Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 25 for instructions on adjusting the oven temperature. **Important:** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.<br>• Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning.<br>• Check rack positions and pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1-2 inches between pans and oven wall.<br>• Check the use of foil in the oven. **Never** use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers. |
| **Oven will not self-clean.** | • Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 6.<br>• Check if door is closed.<br>• Check if control is in Sabbath Mode. See pg. 25.<br>• Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle. |

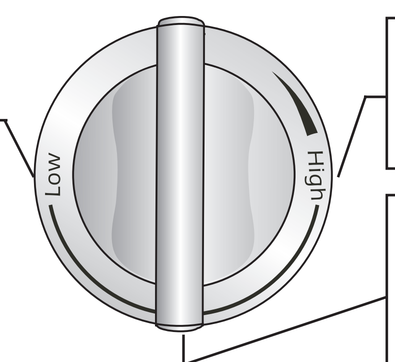


**Cont.**

| PROBLEM | SOLUTION |
|---|---|
| **Oven did not clean properly.** | • Longer cleaning time may be needed.<br>• Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle. |
| **Oven door will not unlock after self-clean cycle.** | • Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed.<br>• The control and door may be locked. See pg. 6. |
| **There are no beeps and no display.** | • Oven may be in Sabbath Mode. See page 25. |
| **Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.** | • This is normal when cooking foods high in moisture.<br>• Excessive moisture was used when cleaning the window. |
| **There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.** | • This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will “burn off” the odors more quickly.<br>• Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.<br>• Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle. |
| **Ventilation system is not capturing smoke efficiently.** | • Check on cross ventilation in room or make up air.<br>• Outside wall cap may be trapped shut.<br>• Range may be improperly installed; check ducting information. See pg. 5.<br>• Air filter may be improperly installed. See pg. 14. |
| **Fault Codes** | • The oven may detect a fault during programming or during operation. If a fault is detected, the message FAULT DETECTED - PRESS POWER TO CLEAR or FAULT DETECTED - PRESS ENTER TO TRY AGAIN may appear. Follow directions in the display. If the fault reappears or does not clear, call an authorized servicer or the toll-free number in the display.<br>• If the same operation is attempted before having the oven repaired, the message FEATURE NOT AVAILABLE will appear. The feature will remain inoperable until service is obtained.<br>• If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the **CANCEL** pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer. |
| **Noises may be heard.** | • The oven makes several low-level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal.<br>• As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance. |
| **SAb flashing and then displayed continuously.** | • Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the **Setup** pad for five seconds. |
| **Cannot add another Favorite.** | • Favorites is full. To delete a favorite and add another, see page 23. |

# Surface Cooking

**Low:** Use to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter. Some cooking may take place on the Low setting if the pan is covered. It is possible to reduce the heat by rotating the knob toward **OFF**. Be sure flame is stable.




**High:** Use to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.

## Surface Controls

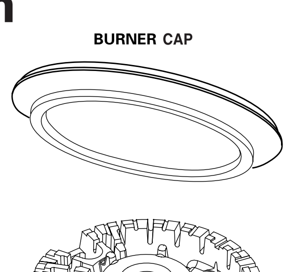
**⚠ CAUTION**

- If flame should go out during a cooking operation and the burner does not reignite itself, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

## Pilotless Ignition

Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each surface burner has a spark ignitor. Use care when cleaning around the surface burner.

If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet.




## Surface Control Knobs

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from Low to High. At the High setting a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.




Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at left shows the right front burner location.

### Setting the controls:

The size and type of cookware will affect the heat setting.

1. Place a pan on the burner grate.
   - The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.
2. Push in and turn the knob to the desired setting.
   - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light.

**Important:** Each surface burner is equipped to provide automatic reignition if the flame should somehow get blown out.

## Operating During a Power Failure

**⚠ CAUTION**

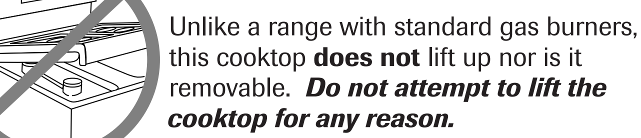
When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the **OFF** position. Strike the match first and hold it in position *before* turning the knob on.

1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly on.
3. Adjust the flame to the desired level.

# Cooktop

**To prevent the cooktop from discoloring or staining:**

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.



Unlike a range with standard gas burners, this cooktop **does not** lift up nor is it removable. ***Do not attempt to lift the cooktop for any reason.***

# Sealed Burners

The sealed burners of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop.

However, the burner should be cleaned after each use. The cap portion of the burner is easily removed for cleaning. (See page 7 for cleaning directions.)

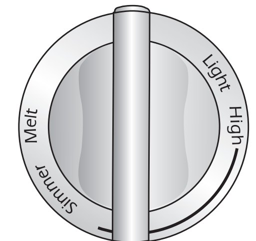
The burner caps must be correctly placed on the burner base for proper operation of the burner.

# High Performance Burner

There is one 16,000 BTU* high speed burner on your range, located in the right front position. This burner offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

# Low Turn Down Burner

This burner is located in the right rear position. The Simmer setting can be used to steam or poach foods, to cook delicate sauces or continue cooking covered foods. The ultra-low Melt setting is best for melting chocolate and butter.




**Important:** When using the normal settings for preparing foods, it may take a few minutes for the cooking area to cool to the Melt heat setting.

** BTU ratings will vary when using LP gas.*

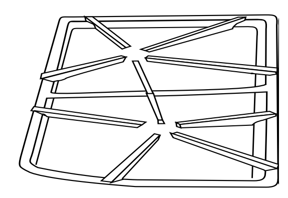
# Dual Ring Burner (select models)

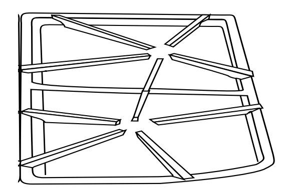
The cooking surface is equipped with a dual ring burner located in the left front position. To operate, push in on the control knob and turn *counterclockwise* to light the burner. Continue turning until the desired setting is reached. The lighting sequence is: inner burner on High, then inner burner on Low, then both rings on High, then both rings on Low.

# Burner Grates

The grates must be properly positioned *before* cooking. When installing the grates, place the tab ends toward the center, matching the straight bars.

Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.





**Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.**

Use care when stirring food in a pot/pan sitting on the burner grate. The grates have a smooth finish for ease of cleaning. The pot/pan will slide if the handle is not held. This may result in spilling of hot food items and may be a burn hazard.

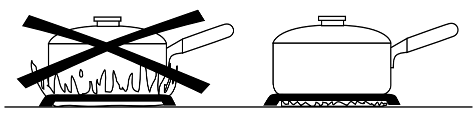
Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.

## Notes:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

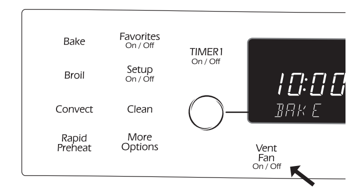
  If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

  With LP gas, slight yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from High to Low, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



# Ventilation System

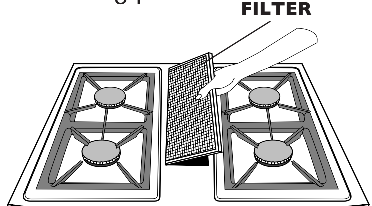
The built-in ventilation system removes cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on your cooktop and grill.




- To operate the ventilation system manually, push the **Vent Fan** pad located on the electronic control. Push *once* for **Low**, push *again* for **High** and a *third* time to turn the fan **Off**.
- The ventilation system will operate **automatically** when the grill element is in use.
- The fan can be used to remove strong odors from the kitchen as when chopping onions near the fan.

## Care and Cleaning of the Ventilation System

- **Air Grille:** The air grille lifts off easily. Wipe clean or wash in dishwasher or sink with mild household detergents. To prevent scratching the surface, **do not** use abrasive cleaners or scrubbing pads.




- **Filter:** Turn off ventilation system *before* removing. The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled. Clean in sink with warm water and detergent or in dishwasher.

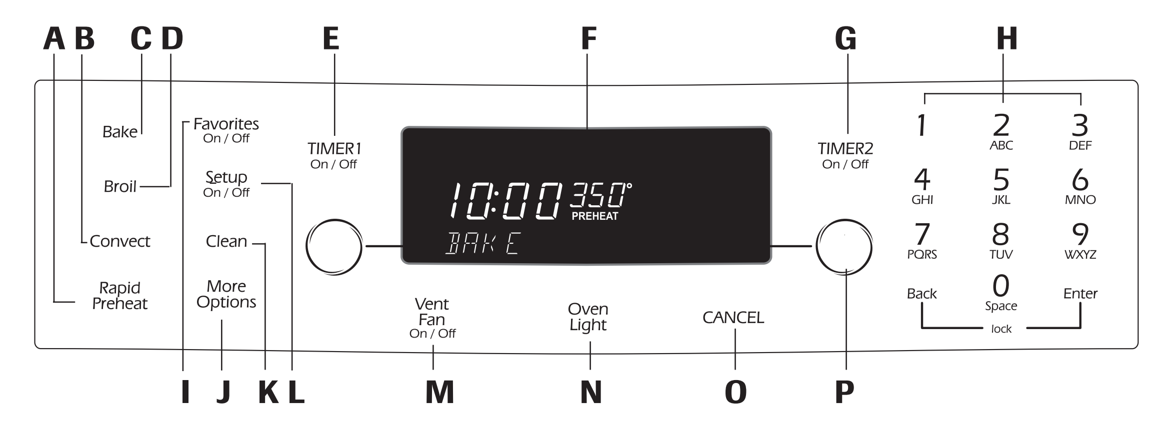
  ***IMPORTANT: DO NOT*** *OPERATE SYSTEM WITHOUT FILTER.* Filter should always be placed at an angle. As you face the front of the range, the top of the filter should rest against the left side of the vent opening. The bottom should rest against the right side of the vent chamber at the bottom. ***Important: If filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness is reduced.***

- **Ventilation Chamber:** This area, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or whenever it becomes coated with a film of grease. It can be cleaned with paper towel, damp cloth, or sponge and mild household detergent or cleanser.

  **Important:** The oven vent is located under the right side of the air grille. When using or cleaning the oven, hot and moist air may be noticed in this area. The area near the vent may become hot enough to cause burns. Be careful not to spill anything into this vent. **The air grille must be removed before the self-clean cycle.**

# Oven Cooking

## Control Panel




The control panel is designed for ease in programming. The display window shows options for each function and moves from step to step through the programming process. Control panel features vary by model. Oven display above is programmed for a bake operation.

| | | |
|---|---|---|
| **A** | Rapid Preheat | Use to decrease preheating time. |
| **B** | Convect | Use for convection baking and roasting. |
| **C** | Bake | Use for baking and roasting. |
| **D** | Broil | Use for broiling and top browning. |
| **E** | TIMER 1 | Sets timer. |
| **F** | Display | Displays oven functions, options and window time of day. |
| **G** | TIMER 2 | Sets timer. |
| **H** | Number Pads | Use to enter time and temperature, or to enter Favorites names. |
| **I** | Favorites | Use to access, program or save baking cycles. |
| **J** | More Options | Use to access additional features. |
| **K** | Clean | Use to set self-clean cycle. |
| **L** | Setup | Use to view or change factory default settings. |
| **M** | Vent Fan | Activates the ventilation fan on the cooktop. |
| **N** | Oven Light | Use to turn the oven light on or off. |
| **O** | CANCEL | Cancels all operations except Timer, Clock, Favorites, Setup and Vent Fan. |
| **P** | Quickset pads | Use to select options in display window (next to display window on both sides). |

## Quickset Pads

Quickset pads are located on each side of the display window and are used to select the desired function or option in the display window. To select the option or function, press the **Quickset** pad next to the word.

If you need to back out of a function or option in the display, press the **Back** pad. When your programming is complete, press the **Enter** pad or wait four seconds and the function will start automatically.

Up arrows indicate additional screens with additional options. Press the **Quickset** pads next to the arrows to scroll through the display.



**Important:** Four seconds after entering the function, option, number or letter, the function will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between steps in programming, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

## Clock

### Setting the Clock:




1. Press the **Setup** pad.
2. Select **CLOCK** using the Quickset pads.
3. Select **TIME**.
4. Enter the time using the number pads.
5. Press **Enter** pad.
6. Select **AM** or **PM** in 12 hour mode. (For 24 hour clock, see page 16.)
7. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

### Activating and canceling the clock/day of week display:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **CLOCK**.
3. Press the arrow to scroll until DISABLE is displayed.
4. Select **DISABLE**.
5. Select **TIME**.
6. Select **OFF** *to turn the clock display off*, or select **ON** *to turn the clock display on*.
7. Select **OFF** *to turn the day of the week display off*. Select **ON** *to turn the weekday display on*.
8. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

### Entering the day of the week:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **CLOCK**.
3. Press the arrow to scroll until DAY is displayed.
4. Use Quickset arrow to scroll through the days.
5. Select day desired.
6. To exit the Setup mode, press **Setup** pad.

### To set the clock for a 12 or 24 hour format:

The clock can be set to display time in either a 12 hour or 24 hour format.

1. Press the **Setup** pad.
2. Select **CLOCK**.
3. Use the arrow to scroll to the next screen.
4. Select **12/24 HOUR**.
5. Select **12 HR** or **24 HR**.
6. To exit Setup mode, press **Setup** pad.

## Timers

### Setting the Timers (Timer 1 or Timer 2):

1. Press **TIMER 1** or **TIMER 2** pad.
2. Press one of the displayed times using the Quickset pads, or press the number pads to enter the desired time.

   **Important:** Each press of the displayed time choices adds additional time. For example, pressing "10 MIN" three times provides 30 minutes on the timer (0:30).
3. Press **Enter** pad.

### Changing the amount of time entered once the Timer starts:

1. Press the **TIMER 1** or **TIMER 2** pad *once*.
2. Press the displayed times on the Quickset pads repeatedly until the desired time is entered.

   **OR**
3. Press the number pads to enter the new desired time.
4. Press **Enter** pad.

### Canceling the Timer:




1. Press the **TIMER 1** or **TIMER 2** pad *twice*.

### If both Timers are active:

If the desired Timer is already in the foreground, press *once* for edit mode and *twice* to cancel the Timer. If the desired Timer is not in the foreground, follow the steps below.

1. Press the desired **TIMER** pad *once*. The selected Timer will come to the foreground.
2. Press the **TIMER** pad a *second* time to access the edit mode in order to make changes.
3. Pressing the **TIMER** pad a *third* time will cancel the Timer.

### Changing the Timer beeps:

The signal beeps for TIMER 1 and TIMER 2 can be changed. The options available are two beeps every thirty seconds, two beeps every sixty seconds or one beep only. The default setting is one beep.

1. Press the **Setup** pad.
2. Select the arrow to scroll until TONES is displayed.
3. Select **TONES**.
4. Select **TIMERS TONES**.
5. Select the desired timer beep format (2-30 SEC, 2-60 SEC or 1 BEEP).
6. Press **Setup** pad to exit Setup mode.

## Locking the Control and Oven Door

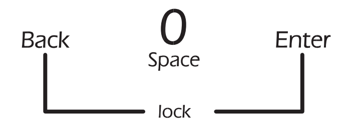
The oven control and oven door can be locked to prevent accidental programming. If an oven function is currently being used, the control and door cannot be locked.

### To lock the control and door:

Press the **Back** and **Enter** pads at the same time, holding for three seconds or until CONTROL LOCKED appears in the display.

### To unlock the control and door:

Press the **Back** and **Enter** pads at the same time, holding for three seconds. UNLOCKING DOOR will appear in the display when the control and door are unlocking.



# Baking

### To set Bake:




1. Press the **Bake** pad.
2. Select the oven temperature using the Quickset pads.

   **OR**

   Enter the desired temperature using the number pads. Press **Enter** pad to set.

   - The temperature can be set from 170° F to 550° F in 5° increments.
   - After three seconds, the oven will begin to preheat. BAKE and PREHEAT will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.




   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow about 15 minutes for the oven to preheat.
   - When the oven is preheated, the oven will beep and PREHEAT will no longer be displayed.

3. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the **CANCEL** pad. Remove food from the oven. The oven will continue operating until the CANCEL pad is pressed.




## Notes:

- If more than thirty seconds elapse between pressing a pad and pressing a number pad, the display will return to the previous display.
- Whenever the temperature appears in the display, the oven is heating.
- To change the oven temperature during cooking, press the **Bake** pad and select a displayed temperature or use the number pads to enter the desired temperature.
- The oven will automatically shut off after 12 hours if it is accidentally left on. To set a Sabbath Mode, see *Sabbath Mode*, page 25.

## Bake Options

Cook & Hold and Delay options are available when baking. When using the Cook & Hold option, the oven begins to heat immediately after the control has been set. Then, the oven cooks for a specified length of time. When that time has elapsed, the oven will automatically reduce temperature to 170° F and keep the food warm for up to an hour and then automatically turn off.

When using Delay, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time. When that time has elapsed, the oven will keep the food warm for up to an hour then automatically turn off.

### To set Cook & Hold:

1. After Bake has been programmed, press the **More Options** pad.
2. Select **COOK/HLD**.




3. Select the amount of time you want to bake by pressing the Quickset pads or the number pads.
4. Press **ENTER**.
5. COOK TIME, the cook time countdown, PREHEAT, BAKE and the actual temperature will be displayed.

The oven will cook for the selected time, then keep food warm for one hour.

### To set a Delay:




1. After Bake has been programmed, press the **More Options** pad.
2. Select **DELAY**.
3. Select the amount of time you want to delay the start of cooking using the displayed times or the number pads.
4. Select the amount of time you want to cook using the displayed times or the number pads.
5. The display will show BAKE, the temperature, the delay time and the cook time countdown.
6. When the delay time has expired, the oven will begin heating. COOK TIME, the cook time countdown, PREHEAT, BAKE and the actual oven temperature will be displayed.

**⚠ CAUTION**

**Do not** use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood.

# Convect

Convection uses a fan to circulate hot air evenly over, under and around the food. As a result, foods are evenly cooked and browned, often in shorter times, at lower temperatures and with the flexibility of using more than one rack at a time.

## Convect Options

Cook & Hold and Delay options are available when convect cooking. See page 21 for information on how to program a Cook & Hold or Delay option.

| CONVECT BAKE | CONVECT ROAST |
|---|---|
| Multiple-Rack Baking of Cookies/Biscuits<br>Breads<br>Casseroles | Whole Chicken<br>Whole Turkey<br>Vegetables<br>Pork Roasts<br>Beef Roasts<br>Tarts/Tortes<br>Cakes |

## Notes:

- The oven control comes from the factory set for Auto Convect Conversion. When using Convect Bake enter the *conventional* baking temperature. The control automatically converts the temperature to 25° less than the conventional temperature.
- When using Convect Roast the temperature will not be automatically reduced. Enter the *conventional* roasting temperature and time. The control then lets you know when 75% of the time has elapsed and alerts you to check the food for doneness.
- To turn Auto Convect Conversion off, see page 24.

# Convect Bake

### To set Convect Bake:




1. Press the **Convect** pad.
2. Select **CNVT BAKE** using the Quickset pads.




3. Select the oven temperature using the Quickset pads




**OR**

Enter the desired temperature using the number pads. Press **Enter** pad to set.

- The temperature can be set from 195° F to 550° F degrees in 5° increments.
- After three seconds, the oven will begin to preheat. CNVT BAKE and PREHEAT will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.
- The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow about 15 minutes for the oven to preheat.
- When the oven is preheated, the oven will beep, and PREHEAT will turn off and CNVT BAKE will be displayed. AUTO will be displayed if Auto Convect Conversion feature is turned on.
- Place food in the oven.

4. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the **CANCEL** pad. Remove food from the oven. The oven will continue operating until the CANCEL pad is pressed.

# Convect Roast

### To set Convect Roast:

1. Place food in the oven.
2. Press the **Convect** pad.
3. Select **CNVT ROAST** using the Quickset pads.




4. Select the oven temperature using the Quickset pads.




**OR**

Enter the desired temperature using the number pads. Press **Enter** pad to set.

- The temperature can be set from 195° F to 550° F degrees in 5° increments. If Auto Convect Conversion is turned off, you can set 170° F.

5. Enter desired cook time. Enter the conventional roasting time using the number pads.
   - After three seconds, the oven will begin to heat. CNVT ROAST will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.
   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature.
   - Cook time will begin to count down.
6. At 75% of the cooking time the oven will beep to let you know to check food. Check food using a meat thermometer. If food is done, take food out of oven and press **CANCEL** pad to turn oven off.
7. If food is not done, continue roasting.

Once the set time has elapsed the oven will automatically go into Keep Warm mode for 1 hour. If food is taken from the oven before the hour has elapsed, press **CANCEL** pad.

CANCEL

## Notes:

- If the recipe suggests preheating the oven, add time to cook time.
- If Auto is off, roast time will not be required.

# Rapid Preheat

Use to decrease preheating time when using Bake or Convect Bake. Use for all foods when baking on one rack.

- After Bake or Convect Bake has been programmed and activated, press the **Rapid Preheat** pad.
- 1 RACK ONLY will display, after 10 seconds the display will show RAPID and PREHEAT.

### To return to Standard Preheat:

- Press **Rapid Preheat** pad again. This will provide standard preheat and PREHEAT and the selected function will be displayed.

**Cont.**

**Notes:**

- For best results, use rack position 2 or 3 when using the Rapid Preheat option.
- For optimum baking and browning results, Rapid Preheat is not recommended when baking on multiple racks.

# Broil

For optimal results, preheat for five minutes with the door closed and use a pan designed for broiling. Oven door should be open to the broil stop position (about 4 inches) when broiling.

### To set Broil:

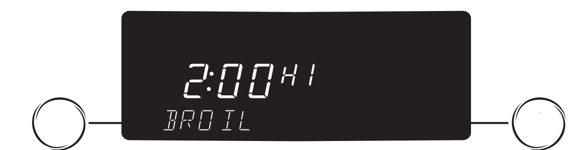
1. Place the oven rack in the proper rack position (see *Broiling Chart*).
2. Press the **Broil** pad.

   Broil

3. Select **HIGH** – 550° F for high broil.

   **OR**

   Select **LOW** – 450° F for low broil.




- The oven has a variable broil feature which means that a lower broil temperature can be selected (300°-550° F). To select a lower temperature, press the appropriate number pads. Press **Enter** pad to set the lower temperature.

4. Preheat the oven for five minutes.
5. Place food in the oven and close the door to the broil stop position.
6. Press the **CANCEL** pad when broiling is done.




**Notes:**

- See *Broiling Chart* for foods and broiling times.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Broil pad, Quickset pads, or number pads, the oven will not be set and the display will return to the previous display.
- HIGH is used for most broiling. Use a lower broil temperature when broiling longer-cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if the appliance is installed on a 208 volt circuit.
- Food should be turned halfway through broiling time.
- Broil times may be longer when lower broiling temperatures are selected.

## Broiling Chart

| FOODS | SUGGESTED BROIL TIME | RACK POSITION* |
|---|---|---|
| **Beef** (broiled to 165° F) | | |
| 6 Hamburgers, 1/2” thick | 10 – 12 minutes | 4 |
| 2 Ribeye Steaks, 1” thick | 18 - 22 minutes | 4 |
| 2 New York Strip Steaks, 1” thick | 18 - 22 minutes | 4 |
| 2 T-Bone Steaks, 1” thick | 18 - 22 minutes | 4 |
| **Poultry** (broiled to 170° F on Low) | Low Broil | |
| 4 Boneless/Skinless Breasts | 12 – 15 minutes | 4 |
| 4 Bone-In Chicken Breasts | 20 – 33 minutes | 3 |
| **Pork** (broiled to 160° F) | | |
| 4 Boneless Pork Chops, 1” thick | 20 - 28 minutes | 4 |
| 4 Bone-In Pork Chops, 1” thick | 25 - 28 minutes | 4 |
| Ham Slice, 1” thick | 12 - 16 minutes | 4 |
| **Fish** (broiled to 140° F) | | |
| 4 Swordfish Steaks, 1” thick | 10 - 14 minutes | 3 |
| 2 Halibut Steaks, 1” thick | 10 - 14 minutes | 3 |
| Orange Roughy, 1 ” thick | 10 - 12 minutes | 4 |
| Shrimp (16-20 ct. per lb.) | 8 - 10 minutes | 4 |
| 2 Salmon Fillets, 1/2” thick | 8 - 12 minutes | 4 |
| 2 Salmon Steaks, 1” thick | 10 - 14 minutes | 3 |

***Important:** To reduce browning and excess smoke when broiling, use a lower rack position and increase the broil time.

# Oven Fan

A convection fan is used to circulate hot air in the oven when the convection feature is selected.

**Important:** The convection fan will automatically stop when the oven door is opened.

# Oven Vent

The oven vent is incorporated into the downdraft ventilation system on the cooking surface.

When the oven is in use, the area near the oven vent may become hot enough to cause burns. For best baking results, **do not** block the vent opening.

# Oven Light




The oven light automatically comes on when the door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** pad to turn the oven light on and off. A beep will sound every time the Oven Light pad is pressed. If the oven light is on when the door is opened, the light will go off when the door is closed.

# Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

# Oven Racks

**⚠ CAUTION**

- **Do not** attempt to change the rack position when the oven is hot.
- **Do not** use the oven for storing food or cookware.

Three standard flat racks were packaged for the oven.

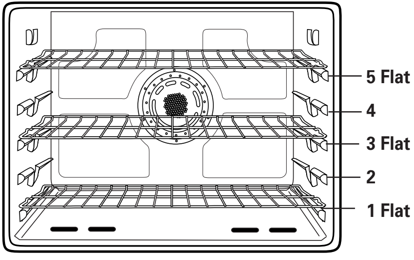
**To remove:**

1. Pull forward to the "stop" position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.

**To replace:**

1. Place rack on the rack support in the oven.
2. Tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide into the oven.

# Rack Positions




**Three-rack Convection Cooking**

**RACK 5** (highest position)**:**

Used for two-rack cooking and broiling.

**RACK 4:**

Used for two-rack baking and broiling.

**RACK 3:**

Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

**RACK 2:**

Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes, custard pies, frozen pies or two-rack baking.

**RACK 1:**

Used for roasting large cuts of meat and poultry, dessert souffles, angel food cake, or two-rack baking.

**MULTIPLE RACK COOKING:**

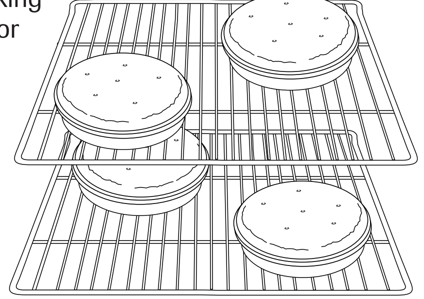
**Two rack:** Use rack positions 2 and 5 o 1 and 4.

**Three rack** (convection only)**:** Use rack positions 1, 3 and 5 (see illustration).

## Notes:

- When convect baking on two or three racks, check foods at the minimum suggested time to avoid over-browning or over-cooking.
- **Do not** cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

### Baking Layer Cakes on Two Racks



For best results when baking cakes on two racks with or without convection, use racks 1 and 4.

Place the cakes on the rack as shown.

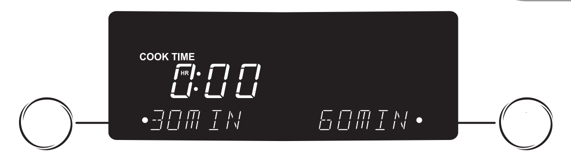
# OPTIONS

## More Options

### Cook & Hold




1. Press the **More Options** pad.
2. Select **COOK/HOLD**.




3. Enter cook time using Quickset pads or the number pads.
4. Select **BAKE** or **CONVECT**.
5. When BAKE is pressed, select the temperature using Quickset pads or the number pads.
6. When CONVECT is pressed, select **CNVT BAKE** or **CNVT ROAST** then select the desired temperature using the Quickset pads or the number pads.

The oven will cook for the selected time, then Keep Warm for one hour. The oven will automatically turn off.

**Important:** If the recipe recommends preheating the oven, add 15 minutes to the cook time.

### Delay

1. Press the **More Options** pad.
2. Press the arrow until DELAY is displayed.
3. Select **DELAY**.
4. Select Delay time using Quickset pads or the number pads.
5. Select **BAKE**, **CONVECT** or **CLEAN**, then select temperature using the Quickset or number pads.

#### To set Delay Bake:

1. Follow "Delay" steps 1-4 (see above).
2. Select from the displayed temperatures or use the number pads to enter the temperature.
3. Select the time to cook from the displayed times or use the number pads to enter the cooking time.
4. The display will show DELAY TIME, the selected function, the preset temperature and the delay time countdown. When the delay time has expired, the cook time will be displayed and the oven will begin to preheat.

#### To set Delay Convect:

1. Follow "Delay" steps 1-4 (see above).
2. Select **BAKE** or **ROAST**.
3. Select from the displayed temperatures or use the number pads to enter the temperature.
4. Select the time to cook from the displayed times or use the number pads to enter the cooking time.
5. The display will show CONVECT DELAY, the selected function, the preset temperature and the delay time countdown. When the delay time has expired, the cook time will be displayed and the oven will begin to preheat.

#### To set Delay Clean:

1. Follow "Delay" steps 1-4 (see below left).
2. REMOVE RACKS will show in the display. Remove the racks from the oven and select **CONTINUE**.
3. Set **LIGHT** soil level by entering 200 using the number pads for two hours of cleaning time. Select **MEDIUM** or **HEAVY** soil level using the Quickset pads. There is a brief delay while the door locks.
4. DELAY CLEAN, the cleaning time, the delay time and unlock time (based on the selected soil level) will show in the display. When the delay time has expired, the clean time will be displayed and the oven will begin to preheat.

For more information on self-cleaning, see pages 5-6.

**⚠ CAUTION**

**Do not** use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

### Proofing

The Proofing feature can be used to raise yeast-based bread products prior to baking.  There are two proofing methods available – Rapid and Standard.

Standard proofing in the oven protects dough from room temperature changes or drafts that commonly affect proofing done on the countertop.

Rapid proofing provides faster proofing results than countertop or Standard proofing, without harming the yeast.

1. Press **More Options** pad.
2. Select **PROOFING**.
3. Select **RAPID** or **STANDARD**.
4. When proofing is complete, remove the dough from the oven and press the **CANCEL** pad.

### Notes:

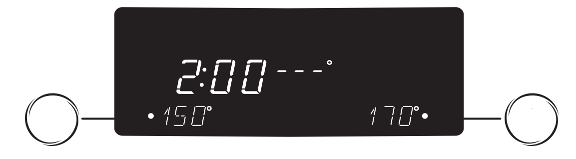
- For any dough that requires one rise, either Standard or Rapid Proofing can be used.
- When using frozen bread dough, choose **RAPID PROOFING**. There is no need to thaw dough before proofing.
- For dough requiring two rises, Standard Proofing must be used for the first rising period. Either Standard or Rapid Proofing can be used for the second rise.
- If oven temperature is too high for proofing, OVEN COOLING will appear in the display.

## Keep Warm

The Keep Warm feature is used to safely keep hot foods warm or for warming breads and plates.

1. Press **More Options** pad.
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **KEEP WARM**.




4. Select one of the displayed temperatures or enter desired temperature using the number pads. Temperatures can be selected between 145° and 190° F.
5. KEEP WARM and the temperature will be displayed.
6. When oven has preheated, a beep sounds and KEEP WARM and the temperature will be displayed.
7. When finished, press the **CANCEL** pad and remove food or plates from the oven.




### To Warm Dinner Rolls:

- Cover rolls loosely with foil and place in oven.
- Press **More Options** pad.
- Select **KEEP WARM**.
- Select 170° temperature. Warm for 12-15 minutes.

### To Warm Plates:

- Place two stacks of up to four plates each in the oven.
- Press **More Options** pad.
- Select **KEEP WARM**.
- Select 170° temperature.
- Warm for five minutes. Turn off the oven by pressing the **CANCEL** pad and leave plates in the oven for 15 minutes more.
- Use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
- **Do not** set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

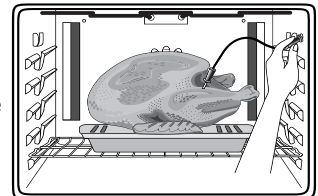
### Notes:

- Food should be hot when placed in oven.
- For optimal food quality, foods should be kept warm for *no longer* than 1 hour.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a glass lid.

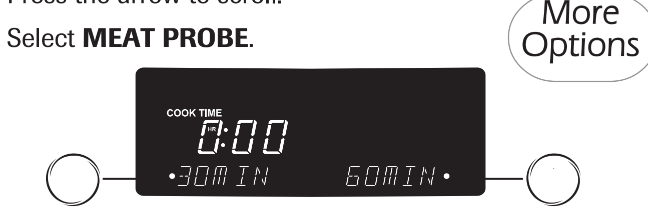
## Meat Probe

Using the probe supplied with your oven assures excellent roasting results every time.

1. Insert the probe into the food item. For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone.
2. Insert the probe plug into the receptacle located on the top right of the oven. Be sure to insert plug into the receptacle all the way.



3. Press **More Options** pad.
4. Press the arrow to scroll.
5. Select **MEAT PROBE**.




6. Set the internal food temperature desired by selecting one of the displayed temperatures or enter the temperature using the number pads. The probe temperature can be set from 100° - 185° F. If the meat probe is not inserted, INSERT PROBE will be displayed.
7. Select **BAKE** or **CONVECT**.
8. Set the oven temperature by selecting one of the displayed temperatures or enter the temperature using the number pads.

**Important:** If the probe is removed from the oven receptacle at any time during the cooking process, the control will prompt INSERT PROBE. If the probe is not reinserted within 30 seconds, the program will be canceled and the oven will turn off.

### When BAKE is selected:

- The display will briefly show the selected temperatures for the oven and probe.
- After 10 seconds, the display will show the actual oven temperature and actual probe temperature.

### When CONVECT is selected:

- Select **CNVT BAKE** or **CNVT ROAST**.
- Set the oven temperature by selecting one of the displayed temperatures or enter the temperature using the number pads.
- The display will briefly show the selected temperatures for the oven and probe.
- After 10 seconds, the display will show the actual oven temperature and actual probe temperature.

**Cont.**

9. When the selected internal temperature of the food has been reached, the oven will shut off and a beep will sound.
10. Remove the probe from the oven receptacle. **The probe will be hot.** Hold probe plug with an oven mitt or potholder when removing from the oven.

### Suggested Internal Food Temperatures

| FOOD | | INTERNAL TEMPERATURE |
|---|---|---|
| Ground Beef | | 165° F |
| Fresh Beef, Veal, Lamb | Medium Rare | 145° F |
| | Medium | 160° F |
| | Well Done | 170° F |
| Chicken, Turkey | Whole | 180° F |
| | Breast | 170° F |
| Pork | Medium | 160° F |
| | Well Done | 170° F |
| | Ham, Precooked | 140° F |

### Notes:

- The probe must be removed from the oven when it is not being used.
- Because of the excellent insulation of the oven, the retained heat continues to cook the food after the beep has sounded and the oven has turned off. For this reason, it is important to remove the food from the oven as soon as the beep sounds.
- Use the handle of the probe for inserting or removing. ***Do not pull on the cable.***
- **The probe is hot after cooking** – use a potholder or oven mitt to remove.
- To clean cooled probe, wipe with a soapy dishcloth. **Do not submerge probe in water or wash in dishwasher.**

# FAVORITES

## Favorites

Favorites stores the oven mode, cook time and temperature for up to 10 of your favorite recipes. Convection ovens come with five preprogrammed recipes.

### To select a recipe from the preset Recipe List:

1. Press **Favorites** pad.
2. Select **RECIPE LIST**.
3. Select desired recipe on screen or press arrow key to scroll to the desired recipe.
4. Once the recipe is selected, oven will begin preheating to the set program.







   - You may press the **More Options** pad to add COOK/HOLD or DELAY.
5. When finished, press the **CANCEL** pad and remove food from the oven.

### To Save the Last Recipe Completed:

(Bake, Convect Bake, Convect Roast, Broil, Keep Warm)

1. Press **Favorites** pad.
2. Select **SAVE LAST**.
3. Enter the name using the keypads.




   - For example, to save lasagna, press the <**JKL**> pad *three* times for “L”; Press the <**ABC**> pad *once* for “A”; press the <**STU**> pad *once* for “S”. Continue until you’ve finished the word.
4. After each desired letter appears, wait three seconds or press **Enter** pad *before* moving on the next letter.
   - Up to 14 letters including spaces can be used.
5. When the recipe name has been entered, the last settings will be displayed for a few seconds.
6. RECIPE LIST will then be displayed to scroll through the list.
7. Press **Favorites** pad to exit the Favorites menu.

### To Create a New Favorite Recipe:

Favorites
On / Off

1. Press **Favorites** pad.
2. Press arrow key to scroll through selections.
3. Select **CREATE NEW** with touchpad on left.
4. Enter the name using the keypads.
   - For example, to save lasagna, press the <**JKL**> pad *three* times for “L”; Press the <**ABC**> pad *once* for “A”; press the <**STU**> pad *once* for “S”. Continue until you’ve finished the word.
   - After each desired letter wait three seconds until an underline appears in the next space or press **Enter** pad *before* moving on the next letter.
   - Up to 14 letters including spaces can be used.

5. Select **ENTER** to save name.
6. Select cooking mode, such as **BAKE**, **CONVECT BAKE**, **CONVECT ROAST**, etc.
7. Select the oven temperature using the Quickset pads.

   **OR**

   Enter the desired temperature using the number pads.
8. Add Cook/Hold by selecting **YES** or omit Cook/Hold by selecting **NO**.
9. If you selected YES, enter cook time using the Quickset pads or the number pads.
10. Add Delay by selecting **YES** or omit Delay by selecting **NO**.
11. If you selected YES, enter the delay time by using the Quickset pads or the number pads.
12. The control will display programmed settings then return to the Favorites menu.
13. Press **Favorites** pad to exit the Favorites menu.

### To Edit a Saved Recipe:




1. Press **Favorites** pad.
2. Press arrow key to scroll.
3. Select **EDIT RECIPE**.
4. Select desired recipe to edit. You may need to press arrow key to find desired recipe.
5. Follow menu to revise recipe settings as desired.
6. The display will return to the Favorites menu. RECIPE LIST will be displayed.
7. Press **Favorites** pad to exit Favorites menu.

### To Delete a Favorite Recipe:

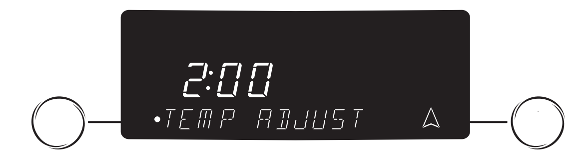
1. Press **Favorites** pad.
2. Press arrow key to scroll.
3. Select **DELETE RECIPE**.
4. Find recipe to be deleted. You may need to press arrow key to find desired recipe.
5. The Control will ask again to make sure you want to delete that recipe. Select **YES** or **NO**.
6. Press **Favorites** pad to exit Favorites menu.

To exit out of Favorites at any time, press the **Favorites** pad.

# SETUP

## Setup

1. Press the **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll through the Setup options.
3. Select the desired option by pressing the Quickset pads.




**Note:** To back out of a screen without making any changes, press the **Setup** pad. The display will return to the time of day.

## Clock

See pages 15-16 for more details. Use the Clock option to:

- Set the time of day.
- Set day of week.
- Select **AM** or **PM** (12-hour mode only). AM or PM will not show with the time of day in the display.
- Choose a 12 or 24 hour clock display.
- Disable the clock display.

## Language

The language of the screens in the display window can be set to English, French or Spanish. To change the display language from English:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **LANGUAGE**.
3. Use the arrow to scroll to next screen, if needed.
4. Select the desired language.
5. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

## Auto Convect Conversion

The oven comes from the factory set for Auto Convect Conversion.

Auto Convect Conversion automatically reduces the set temperature by 25° for Convect Bake.

For Convect Roast the control will alert you at 75% of the programmed roasting time to check foods for doneness. Convect roast temperatures are not reduced.

### To deactivate Auto Convect Conversion:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **AUTO CONVECT**.
3. Select **OFF**.
4. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

**Cont.**

### To reactivate Auto Convect Conversion:

1. Press **Setup** pad.
2. Select **AUTO CONVECT**.
3. Select **ON**.
4. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

> **Notes:**
>
> - When using Convect Bake and Convect Pastry with the Auto Convect Conversion option turned off, reduce the set temperature by 25° F.
> - If Convect Roasting with the Auto Convect Conversion option turned off, you will not be required to program a cooking time. Check food at 75% of the conventional time.

## C/F

The displayed temperature scale can be changed from Fahrenheit to Celsius.

### To change the scale:

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll to the next screen.
3. Select **C/F**.
4. Select the desired temperature scale.
5. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

## Sabbath Mode

The oven is set to shut off after 12 hours if you accidentally leave it on. The Sabbath Mode overrides the 12-hour shut-off and can either be set to come on automatically or can be set manually as desired.

Only Bake or Cook/Hold Bake will operate when the oven is in Sabbath Mode. All other functions are invalid. If a function other than Bake or Cook/Hold Bake is in operation when Sabbath Mode starts, the function will be canceled.

### To activate Sabbath Mode:

1. Press **Setup** pad.
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **SABBATH**.
4. Select **AUTO** or **MANUAL**.
   - AUTO will automatically prompt you to enter a Bake temperature on Friday at 2 pm and stay in Sabbath mode for 33 hours. SABBATH and SABBATH ENABLE appear in the display for 90 minutes. If Bake or Cook/Hold Bake are desired during Sabbath Mode, they must be programmed during this 90 minute time *before* AUTO Sabbath Mode is active.
   - MANUAL sets the oven to Sabbath Mode for 72 hours. SABBATH and SABBATH ENABLE appear in the display for five minutes. If Bake or Cook/Hold Bake are desired during Sabbath Mode, they must be programmed during this five minute time *before* the MANUAL Sabbath Mode is active.
5. Select **ON** or **OFF**.
6. Press **Setup** pad to exit the Setup menu.

### To cancel Sabbath Mode:




Press and hold the **Setup** pad for five seconds. The Bake mode may be cancelled by pressing the **CANCEL** pad during Sabbath.

> **Notes:**
>
> - The oven must be idle to program Sabbath Mode.
> - Sabbath Mode cannot be turned on if the keypads are locked out or when the door is locked.
> - If the oven is baking when Auto Sabbath Mode starts, there will be no audible beeps.
> - All prompts, messages and beeps are deactivated when the Sabbath Mode is active.
> - If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on *before* the Sabbath Mode is set.
> - The self-clean cycle and automatic door lock do not operate during the Sabbath Mode.
> - The Bake temperature can be changed during an Active Sabbath Mode. Simply press the **Bake** pad and then enter the desired temperature using the Quick set pads.
> - Pressing the **CANCEL** pad will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
> - The day of the week and AM/PM must be set for Sabbath Mode to operate correctly.

## Temp Adjust

Oven temperatures are carefully tested at the factory. It is normal to notice some baking time or browning differences between a new oven and an old one. As ovens get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25° F higher or lower than the temperature in your recipes, then bake. The results of the first bake should give you an idea of how much to adjust the temperature.

### To adjust the oven temperature:

1. Press **Setup** pad.
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **TEMP ADJUST**.
4. Enter the desired temperature change using the number pads.
5. Select **"+/-"** to indicate an increase or decrease in temperature. The temperature change is displayed at the top of the window.
6. Press **Enter** pad or wait three seconds to accept the change.
7. Press **Setup** pad to exit the menu.

The oven temperature does not need to be readjusted if there is a power failure or interruption.

Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

## Tones (beeps)

The number of beeps heard at the end of cooking and at the end of timer operation and their volume can be adjusted.

### To adjust the beeps:

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **TONES**.

### To change the beeps at the end of cooking:

1. Follow “Tones” steps 1-3 (see above).
2. Select **COOK TONE**.
3. Use the arrow to scroll.
4. Select **1-30 MIN** to hear one beep every thirty seconds.

   **OR**

   Select **1-60 MIN** to hear one beep every sixty seconds.

   **OR**

   Select **1 BEEP** to hear one beep only at the end of cooking.
5. Press the **Setup** pad to exit.

### To change the timer beeps:

1. Follow “Tones” steps 1-3 (see above).
2. Select **TIMERS TONES**.
3. Use the arrow to scroll.
4. Select **2-30 SEC** to hear two beeps every thirty seconds.

   **OR**

   Select **2-60 SEC** to hear two beeps every sixty seconds.

   **OR**

   Select **1 BEEP** to hear one beep only at the end of the set time.
5. Press the **Setup** pad to exit.

### To change the volume of the beeps:

1. Follow “Tones” steps 1-3 (see above).
2. Press the arrow to scroll.
3. Select **VOLUME**.
4. Select **HIGH** for the highest volume.

   **OR**

   Select **MEDIUM** for medium volume.

   **OR**

   Select **LOW** for the lowest volume.
5. Press the **Setup** pad to exit.

## 12 HR Shutoff

The oven will automatically turn off at the end of 12 hours if you accidentally leave it on.

### To turn off this feature:

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **12HR SHUTOFF**.
3. Select **ON** or **OFF** using the Quickset pads.
4. Press the **Setup** pad to exit.

## Energy Saver

To save energy, the display can be set to go dark if it is not being used.

### To set the Energy Saver feature:

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **ENERGY SAVER**.
4. Select **ON** or **OFF** using the Quickset pads.
5. Press the **Setup** pad to exit.

Press any pad to “wake up” the display.

## Service

This area of the oven control displays the Jenn-Air Customer Service toll-free phone number.

1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **SERVICE**.
4. Press the **Setup** pad to exit.

## Demo

When Demo is selected, you will see a short presentation highlighting the features of your new Jenn-Air range.

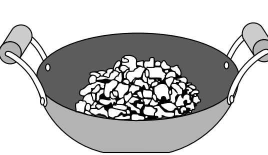
1. Press **Setup** pad.
2. Use the arrow to scroll.
3. Select **DEMO**.
4. Select **ON** or **OFF** using the Quickset pads.
5. Press the **Setup** pad to exit.

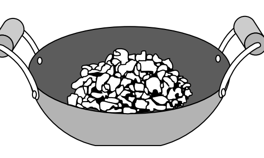
# ACCESSORIES

## Accessories

**Gas or Electric Wok Accessory – Model AO142**

Ideal for stir frying, steaming, braising, and stewing. Wok has nonstick finish, wood handles, cover, steaming rack, rice paddles and cooking tips. Flat bottom wok can be used on ALL cartridges.







# WARRANTY & SERVICE

## Gas Range Warranty

### Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

**Please Note:** This full warranty applies only when the appliance is located in the United States or Canada. Appliances located elsewhere are covered by the limited warranties only, including parts which fail during the first year.

### Limited Warranties - Parts Only

**Second Through Fifth Year -** From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

- **Electronic Controls**
- **Sealed Gas Burners**

### Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.*

## What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, or acts of God.
   d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to the servicer and back.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties.

Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

## If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) U.S.A. and Canada.

## To Obtain Warranty Service

To locate an authorized service company in your area, contact the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance. Should you not receive satisfactory warranty service, call or write:

Maytag Services, LLC
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370
**U.S. and Canada 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**
U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

**Note:** When contacting Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance about a service problem, please include the following:

a. Your name, address and telephone number;
b. Model number and serial number of your appliance;
c. Name and address of your dealer and date appliance was purchased;
d. A clear description of the problem you are having;
e. Proof of purchase.

Use and Care guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Jenn-Air Customer Assistance.

# Cuisinière encastrable à gaz à évacuation descendante Jenn-Air®

# Guide d'utilisation et d'entretien

## Table des matières





**Installateur :** Veuillez remettre ce guide au propriétaire.

**Consommateur :** Lisez le guide et conservez-le pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle ______________________________

Numéro de série ______________________________

Date d'achat ______________________________

Si vous avez des questions, veuillez téléphoner au :
Service à la clientèle de Jenn-Air
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Du lundi- au vendredi, de 8 h- à 20 h, heure de l'Est)
Internet : http://www.jennair.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité etde la performance de nos appareils de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

***Reportez-vous à la page 57 pour plus d'informations concernant le service après-vente.***

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité importantes et les avertissements paraissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations et conditions éventuelles qui peuvent se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Communiquez toujours avec le fabricant si vous ne comprenez pas un problème ou une situation.

## Reconnaissez les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

**⚠ AVERTISSEMENT**

**AVERTISSEMENT –** Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT causer de graves blessures ou même la mort.

**⚠ ATTENTION**

**ATTENTION –** Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT causer des blessures mineures.

**Lisez toutes les instructions *avant* d'utiliser cet appareil;** observez toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait causer une utilisation incorrecte de l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

**Pour assurer une utilisation appropriée et en toute sécurité :** Seul un technicien qualifié devrait installer l'appareil et le mettre à la terre. **Ne tentez pas de régler**, réparer ou remplacer un composant de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Débranchez **toujours** l'appareil *avant* d'en faire l'entretien.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures, voire la mort.**

- **N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **Ne mettez aucun appareil en marche.**
  - **Ne touchez pas à un interrupteur électrique.**
  - **N'utilisez aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Rendez-vous chez un voisin et téléphonez immédiatement à la compagnie de gaz. Suivez les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphonez au service des incendies.**
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

Des fuites de gaz pourraient survenir dans le système et entraîner une situation dangereuse. L'odorat peut ne pas suffire pour détecter une fuite de gaz. Les fournisseurs de gaz recommandent l'achat et l'installation d'un détecteur de gaz (homologué UL). Installez et utilisez le détecteur conformément aux instructions du fabricant.

## Instructions générales

**⚠ AVERTISSEMENT**

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLEZ LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

**AVERTISSEMENT : La bride antibasculement doit être convenablement installée afin de réduire le risque de basculement de l'appareil lors d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four.**

Utilisez une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière. L'un des pieds de mise à niveau arrière doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Assurez-vous que la cuisinière est bien ancrée au sol après **chaque** déplacement.

## Pour éviter un incendie ou des dommages causés par la fumée

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de l'appareil *avant* de mettre celui-ci en marche.

Gardez les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil. **Ne rangez pas** de matériaux inflammables dans un four.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Gardez les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes. **Ne laissez pas** des articles en plastique sur la table de cuisson; un article en plastique trop près de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait se déformer ou fondre.

Pour empêcher un feu de graisse, **évitez** toute accumulation de graisse ou autre matière inflammable à l'intérieur ou près de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

**NE laissez JAMAIS** des articles sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Évitez d'utiliser ou de remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de surface, il est préférable qu'il n'y ait **aucune** armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, vous ne devriez y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

## En cas d'incendie

Débranchez l'appareil et la hotte de ventilation, pour minimiser la propagation des flammes. Éteignez les flammes, puis mettez la hotte en marche pour évacuer la fumée et les odeurs.

- **Table de cuisson :** Utilisez un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.
- **NE saisissez ou déplacez JAMAIS** un ustensile de cuisine enflammé.
- **Four :** Fermez la porte du four pour étouffer les flammes.

**Ne jetez pas** d'eau sur un feu de graisse. Utilisez du bicarbonate de sodium, un extincteur à mousse ou un produit chimique sec pour éteindre les flammes.

## Sécurité des enfants

**⚠ ATTENTION**

**NE placez JAMAIS** des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait se blesser gravement.

**NE laissez JAMAIS** des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. **Ne laissez jamais** un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou à l'intérieur peuvent être chauds. Laissez refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Les enfants doivent comprendre que l'appareil n'est pas un jouet. Ils **ne doivent pas** jouer avec les boutons ou toute autre pièce de l'appareil.

## Familiarisation avec l'appareil

**⚠ AVERTISSEMENT**

**N'utilisez JAMAIS** les portes de four comme escabeau ou comme tabouret; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner de graves dommages corporels.

**N'utilisez JAMAIS** cet électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Sinon, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait s'ensuivre ainsi qu'une surchauffe du four.

**NE recouvrez JAMAIS** les fentes, ouvertures ou passages de la sole de four ni la grille toute entière avec un matériau comme du papier d'aluminium. Sinon, la circulation de l'air dans le four sera entravée avec risque d'un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut aussi emprisonner de la chaleur et donc entraîner un risque d'incendie.

**N'obstruez JAMAIS** la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent du four ou des entrées d'air. Sinon, l'air ne parvient pas correctement aux brûleurs et donc cela peut poser un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

**Suite**

Évitez de toucher la région entourant l'évent du four lorsque le four est utilisé et plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, **ne touchez pas** l'évent du four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes : table de cuisson, zones faisant face à la table de cuisson, évent du four, zone voisine de l'évent, porte du four et zone voisine de la porte et du hublot.

**Ne touchez pas** l'ampoule chaude du four avec un linge humide car elle pourrait se casser. Si l'ampoule se casse, débranchez l'appareil *avant* de retirer l'ampoule afin d'éviter un choc électrique.

**N'utilisez JAMAIS** de feuille d'aluminium pour recouvrir la sole ou une grille du four. Ceci pourrait endommager l'appareil ou causer un risque de choc électrique ou d'incendie. Utilisez le papier d'aluminium uniquement selon les instructions données dans ce guide.

# Cuisson et sécurité

Placez toujours un ustensile sur un brûleur de la table de cuisson avant de l'allumer. Veillez à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veillez à allumer le bon brûleur et vérifiez que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteignez le brûleur *avant* de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veillez à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur les côtés de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses; elles entraînent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou au placard situé au-dessus.

**NE laissez JAMAIS** un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec un réglage de puissance élevée ou lors d'un type de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminez dès que possible les produits gras renversés. **N'utilisez pas** un réglage de puissance élevé pendant une période prolongée.

**NE faites JAMAIS** chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utilisez des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. N'utilisez **jamais** un linge à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laissez toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude *avant* de tenter de le déplacer et le manipuler.

**Ne laissez pas** la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur. Nettoyez fréquemment la hotte de la cuisinière pour empêcher la graisse de s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Si vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

**NE portez JAMAIS**, lors de l'utilisation de l'appareil, des vêtements faits d'un matériau inflammable, amples ou à manches longues. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Placez toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsqu'il est froid. Faites coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou d'enlever un plat à l'aide de maniques robustes et sèches. Évitez d'introduire la main dans le four pour déposer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utilisez une manique sèche. Arrêtez toujours le four à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrez toujours la porte du four très prudemment. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper *avant* de retirer ou d'introduire un plat.

**AVERTISSEMENT – METS PRÉPARÉS :** Suivez les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jetez immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

**N'UTILISEZ JAMAIS** la feuille d'aluminium pour recouvrir la sole ou une grille du four. Ceci pourrait endommager l'appareil ou causer un risque de choc électrique ou d'incendie. Utilisez le papier d'aluminium uniquement selon les instructions données dans ce guide.

# Ustensiles et sécurité

Utilisez des ustensiles à fond plat comportant une ou des poignées que vous pouvez facilement saisir et qui restent froides. Évitez d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Évitez également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une ou des poignées lourdes; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veillez à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifiez que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation des matières combustibles et de renversement par contact non

intentionnel avec un ustensile, **n'orientez pas** la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent. Orientez toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne laissez pas non plus la poignée d'un ustensile dépasser à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

**Ne laissez jamais** le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Suivez les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observez les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. **N'utilisez pas** un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. **Ne mettez pas** de couvre-brûleur ni de gril sur la table de cuisson et n'utilisez pas de système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

## Friteuses

Exercez une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laissez la graisse refroidir *avant* de déplacer l'ustensile.

## Hottes d'extraction

Nettoyez fréquemment les filtres et la hotte de la cuisinière, pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur le filtre ou la hotte et provoquer des feux de graisse.

Si vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

## Nettoyage et sécurité

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Arrêtez toutes les commandes et attendez le refroidissement de tous les composants *avant* de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Travaillez prudemment afin d'éviter les brûlures par la vapeur si vous utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les renversements sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Nettoyez uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

## Four autonettoyant

**⚠ ATTENTION**

*Avant* d'effectuer un cycle d'autonettoyage, enlevez les grilles de four, la lèchefrite, la nourriture et tout autre ustensile présent dans le four. Essuyez les renversements pour prévenir la formation de fumée et de flammes excessives.

**Ne nettoyez pas** le joint de porte. Le joint est essentiel à l'étanchéité de l'appareil. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

**N'utilisez pas** de protection pour couvrir la sole ou de nettoyant pour four à l'intérieur du four autonettoyant ou près de ses composants.

## Avertissement et avis importants

En vertu de la « California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (Proposition 65), le gouverneur de la Californie doit publier une liste des substances qui, selon l'état de la Californie, causent le cancer ou présentent un risque pour la reproduction. En outre, les entreprises doivent avertir leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veillez à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage, par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

**AVIS IMPORTANT – OISEAUX FAMILIERS : Ne gardez jamais** un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les vapeurs qui s'échappent du four pendant l'autonettoyage peuvent leur être nocives ou même fatales. Les vapeurs qui s'échappent lors de la surchauffe de l'huile de cuisson, des corps gras, de la margarine et des ustensiles à revêtement antiadhésif peuvent également être nocives.

## Conservez ces instructions pour consultation ultérieure

# INFORMATIONS SUR LES CONDUITS

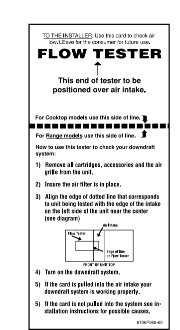
Le système de ventilation de Jenn-Air est conçu pour capter les vapeurs et fumées de cuisson émanant de la surface de cuisson. Si le système ne fonctionne pas, veuillez vous assurer que l'installation comporte les éléments suivants :

- Un conduit rond de 15,24 cm (6 po) de diamètre ou rectangulaire de 8,26 cm (3 1/4 po) x 10 po (25,4 cm) doit être utilisé pour des canalisations mesurant de 3 à 18 m (10 pi à 60 pi) de longueur.

**Important :** Un conduit rond de 12,7 cm (5 po) de diamètre peut être utilisé si la canalisation fait moins de 3 m (10 pi) de longueur.

- N'utilisez pas plus de trois coudes de 90°. La distance entre ces coudes doit être d'au moins 45 cm (18 po).
- La bouche d'aération murale Jenn-Air recommandée ***DOIT*** être utilisée. Assurez-vous que le clapet fonctionne bien lorsque la ventilation est en marche.
- Il doit y avoir un dégagement minimal de 15,2 cm (6 po) lorsque la table de cuisson est installée près d'un mur latéral.

S'il n'y a aucune évidence d'une installation inappropriée, il peut cependant y avoir un problème dissimulé comme un joint coincé, une obstruction dans le conduit, etc. L'installation demeure la responsabilité de l'installateur et toute question doit être d'abord traitée par l'installateur. L'installateur doit vérifier très soigneusement les instructions d'installation des conduits.




- Utilisez la carte de vérification du débit fournie avec votre appareil pour tester le débit d'air.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Four autonettoyant

**⚠ ATTENTION**

- Il est normal que certaines pièces du four encastré deviennent très chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
- Pour éviter d'endommager la porte du four, **n'essayez pas** de l'ouvrir lorsque le mot LOCK (Verrouillage) est affiché.
- Évitez de toucher la porte, le hublot et la zone de l'évent du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- **N'utilisez pas** de nettoyant commercial pour four sur le fini ou tout autre composant du four pour ne pas les endommager.

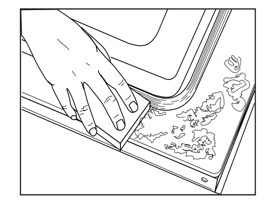
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures de cuisson supérieures à la normale afin de nettoyer automatiquement l'intérieur du four.

Le four doit être nettoyé régulièrement. Les éclaboussures doivent être essuyées pour éviter une production excessive de fumée ou l'apparition de flammes. Ne laissez pas de résidus s'accumuler dans le four.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

### Avant l'autonettoyage

1. Éteignez la lampe de four *avant* le nettoyage. Celle-ci risquerait de griller durant le cycle de nettoyage.
2. Enlevez la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Si vous n'enlevez pas les grilles, elles risquent de se décolorer et de ne plus glisser aussi facilement après le cycle d'autonettoyage. **Important :** *Avant* l'autonettoyage, enlevez la grille d'aération de la surface de cuisson.
3. Nettoyez le cadre du four, le cadre de la porte, la zone à l'extérieur du joint et autour de l'ouverture du joint de la porte à l'aide d'eau et de détergent ou d'un nettoyant non abrasif comme Bon Ami*. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)



4. Pour empêcher tout dommage, **ne nettoyez pas** et ne frottez pas le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminez les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

6. Essuyez les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. L'émail vitrifié possède une résistance limitée aux composés acides. Il peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés *avant* le cycle d'autonettoyage.

### Programmation de l'autonettoyage :




1. Appuyez sur la touche **Clean** (Nettoyage).
2. ENLEVER GRILLE sera affiché. Retirez les grilles.
3. Sélectionnez **CONTINUER** à l'aide de la touche rapide. Les touches rapides sont situées de chaque côté de l'afficheur du tableau de commande.
4. Choisissez le niveau de saleté **LÉGER** en entrant 200 à l'aide des touches numériques afin de programmer deux heures de nettoyage. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer).

   **OU**

   Choisissez le niveau de saleté **MOYEN** et trois heures de nettoyage, pour un niveau de saleté modérée.




   **OU**

   Sélectionnez **INTENSE** et quatre heures de nettoyage, pour un niveau de saleté important.

5. NETTOYAGE, TIME (Durée), VERROUILLAGE et le compte à rebours de la durée de nettoyage seront affichés pendant le nettoyage du four. REFROIDISS s'affichera lorsque le nettoyage sera terminé, le four étant toujours verrouillé.

**Important :** La porte sera déverrouillée environ une heure après la fin du nettoyage. La mention REFROIDISS disparaîtra de l'afficheur losque la porte sera déverrouillée.

### Pour différer l'autonettoyage :






1. Appuyez sur la touche **Clean**.
2. ENLEVER GRILLE sera affiché. Retirez les grilles.
3. Sélectionnez **CONTINUER** à l'aide de la touche rapide. Les touches rapides sont situées de chaque côté de l'afficheur du tableau de commande.
4. Choisissez le niveau de saleté **LÉGER** en entrant 200 à l'aide des touches numériques afin de programmer deux heures de nettoyage. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer).

   **OU**

   Choisissez le niveau de saleté **MOYEN** et trois heures de nettoyage, pour un niveau de saleté modérée.

   **OU**

   Sélectionnez **INTENSE** et quatre heures de nettoyage, pour un niveau de saleté important.

5. La porte se verrouillera. NETTOYAGE, TIME, VERROUILLAGE et le compte à rebours de la durée de nettoyage seront affichés.
6. Après le verrouillage de la porte, appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).
7. Sélectionnez **DEMARR DIFFERE** à l'aide de la touche rapide.
8. Choisissez le nombre d'heures d'attente avant que ne commence le cycle d'autonettoyage.
9. La durée du délai et la durée du nettoyage seront affichées.

## Après l'autonettoyage

***Environ une heure après la fin du cycle de nettoyage, la porte sera déverrouillée et la mention REFROIDISS disparaîtra de l'afficheur. À partir de ce moment, la porte peut être ouverte.***

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal, enduisez celles-ci, ainsi que leurs supports, d'une fine couche d'huile végétale.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des dépôts acides ou sucrés n'ont pas été essuyés avant l'autonettoyage. Ceci est normal et N'affecte PAS la performance de l'appareil.

## Remarques :

- Si la porte du four reste ouverte, FERMER PORTE sera affiché jusqu'à ce que la porte soit fermée.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur la touche Clean (Nettoyage) et celui où vous appuyez sur une touche numérique, la programmation retournera automatiquement à l'affichage précédent.
- Vous endommagerez la porte du four si vous forcez son ouverture durant le nettoyage ou le refroidissement.
- Il peut y avoir présence d'odeur et de fumée durant les premiers nettoyages du four. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra avec le temps. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir une présence excessive de fumée et d'odeur.
- Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible que vous entendiez des bruits causés par la dilatation et la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.

# Techniques de nettoyage

**⚠ ATTENTION**

- **Assurez-vous qu'aucune partie de la cuisinière n'est allumée ou chaude *avant* de la manipuler ou de la nettoyer. Ceci permettra d'éviter brûlures et dégâts.**
- Pour éviter la formation de taches ou une décoloration, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous devez retirer une pièce, veillez à la remettre en place correctement.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composez le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

| PIÈCE | NETTOYAGE |
|---|---|
| **Lèchefrite et sa grille** | ***Ne couvrez jamais la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite***<br>• Recouvrez la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laissez tremper pour détacher les résidus.<br>• Lavez avec de l'eau savonneuse tiède. Utilisez un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces.<br>• On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle. |
| **Chapeaux de brûleur et brûleurs à gaz** | **Chapeaux de brûleur amovibles**<br>• Laissez le brûleur refroidir. Enlevez le chapeau de brûleur pour le laver dans de l'eau savonneuse avec un tampon à récurer en plastique. Pour les taches tenaces, nettoyez-les avec un tampon récureur non abrasif, rempli de savon ou avec une **scellés** crème de nettoyage pour table de cuisson* (Pièce nº 20000001)** et une éponge.<br>• **N'effectuez pas** le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant.<br>**Brûleurs à gaz scellés**<br>• Nettoyez fréquemment. Laissez le brûleur refroidir. Nettoyez avec du savon et un tampon à récurer en plastique. Pour les taches tenaces ou séchées, nettoyez avec une éponge non abrasive remplie de savon, une brosse dure, une brosse à dents (ou son bout en caoutchouc, si elle en est dotée) ou une épingle droite. **N'agrandissez pas** ou ne déformez pas les trous.<br>• Veillez à ne pas introduire d'eau dans les orifices du brûleur.<br>• Travaillez prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Si l'allumeur est endommagé ou mouillé, les brûleurs de la table de cuisson ne pourront pas s'allumer. |
| **Grilles de brûleur - En porcelaine sur** | • Lavez les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les taches tenaces, les taches tenaces, nettoyez-les avec un tampon récureur non abrasif rempli de savon, ou une crème de nettoyage pour table de cuisson* et une éponge. S'il reste des souillures, appliquez de nouveau la crème pour table de cuisson, recouvrez **fonte** avec un essuie-tout humide, et laissez tremper pendant 30 minutes. Frottez de nouveau, rincez et faites sécher.<br>• **N'effectuez pas** le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant. |
| **Tableau de commande et horloge** | • Pour verrouiller les commandes pendant le nettoyage, reportez-vous à la section *Verrouillage des commandes* de la page 44.<br>• Essuyez avec un linge humide. Séchez bien. **N'utilisez pas** nettoyants abrasifs sur le tableau.<br>• Les nettoyants pour verre peuvent être utilisés s'ils sont d'abord pulvérisés sur un chiffon. ***NE pulvérisez PAS le produit directement sur les touches de commande et l'afficheur.***<br>• **N'utilisez pas** d'autres produits à vaporiser, nettoyants abrasifs ou de grandes quantités d'eau sur le tableau. |
| **Boutons de commande** | • Placez les boutons à la position OFF (Arrêt) et retirer-les en tirant.<br>• Lavez, rincez et séchez. **N'utilisez pas** un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer le fini.<br>• Faites fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que les boutons ont été correctement réinstallés. |
| **Dosseret et table de cuisson – Émail vitrifié** | L'émail vitrifié est fait de verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler s'il est mal utilisé. Il possède une résistance limitée aux composés acides. Essuyez immédiatement tout renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés.<br>• Une fois refroidi, lavez avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez.<br>• **N'essuyez jamais** une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Elle pourrait se fissurer ou s'écailler.<br>• **N'utilisez jamais** de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière. |
| **Panneaux et la Poignée de porte - peintes email** | • Une fois les pièces refroidies, lavez-les à l'eau savonneuse tiède, rincez et séchez. **N'essuyez jamais** une surface tiède ou chaude avec un linge humide, car cela pourrait abîmer la surface et provoquer des brûlures par la vapeur.<br>• Pour les taches tenaces, utilisez des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. **N'utilisez pas** de nettoyants abrasifs comme les tampons en laine d'acier ou les nettoyants pour four. Ces produits rayeraient ou endommageraient la surface.<br>***Important : Utilisez un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.*** |

| PIÈCE | NETTOYAGE |
|---|---|
| **Hublot et porte du four – Verre** | • Évitez d'utiliser trop d'eau, car elle risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre, causant ainsi des taches sur le hublot.<br>• Lavez à l'eau et au savon. Rincez à l'eau claire et séchez. Un nettoyant pour verre peut être utilisé si vous le pulvérisez d'abord sur un chiffon.<br>• **N'utilisez pas** de produits abrasifs comme les tampons à récurer, la laine d'acier ou les nettoyants en poudre qui peuvent rayer le verre. |
| **Intérieur du four** | • Suivez les instructions présentées aux pages 33-34 pour l'autonettoyage du four. |
| **Grilles du four** | • Nettoyez à l'eau savonneuse.<br>• Éliminez les saletés tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez.<br>• Les grilles se décolorent et glissent difficilement si elles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. Si cela se produit, enduisez le bord des grilles et leurs supports avec un peu d'huile végétale pour leur permettre de glisser à nouveau, puis essuyez l'excès. |
| **Acier inoxydable** (certains modèles) | • ***N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT UN AGENT DE BLANCHIMENT CHLORÉ.***<br>• ***N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU À BASE D'ORANGE.***<br>• ***ESSUYEZ TOUJOURS DANS LE SENS DU GRAIN PENDANT LE NETTOYAGE.***<br>• **Nettoyage journalier/saleté légère ––** Nettoyez à l'aide un linge doux ou d'une éponge et un des produits suivants : eau savonneuse, mélange vinaigre blanc/eau, nettoyant pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre. Rincez et séchez. Pour polir et aider à prévenir les traces de doigts, appliquez Stainless Steel Magic Spray* (pièce n° 20000008)**.<br>• **Saleté modérée/importante ––**Nettoyez à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge humide et l'un des produits suivants : Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub*. Rincez et séchez. Les taches rebelles peuvent être enlevées en frottant dans le sens du grain avec un tampon tout usage Scotch-Brite* humide. Rincez et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, terminez le nettoyage avec le produit pour acier inoxydable Magic Spray*.<br>• **Décoloration ––** Avec un chiffon doux ou une éponge humide, appliquez le nettoyant pour acier inoxydable Cameo*. Rincez immédiatement et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, terminez le nettoyage avec le vaporisateur pour acier inoxydable Magic Spray*. |

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composez le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

# ENTRETIEN

## Porte du four

**⚠ ATTENTION**

**Ne grimpez JAMAIS** ou ne posez JAMAIS de charge excessive sur la porte du four ouverte. Ceci pourrait faire basculer la cuisinière, casser la porte ou causer des blessures.

- **N'essayez JAMAIS** d'ouvrir ou de fermer la porte ou de mettre le four en marche si la porte n'est pas bien remise en place.
- **Ne placez JAMAIS** les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont munis d'un ressort. S'ils sont accidentellement heurtés, ils se rabattent violemment contre le cadre du four et risquent de vous blesser les doigts.

### Dépose de la porte :

1. Une fois la cuisinière froide, ouvrez la porte du four jusqu'à la position d'arrêt pour le gril (environ 10 cm/4 po).
2. Tenez la porte de chaque côté. **Ne soulevez pas** la porte par la poignée.
3. Tirez vers le haut sans saccades jusqu'à ce que la porte ait passé les bras de charnière.

### Remise de la porte :

1. Tenez la porte de chaque côté.
2. Alignez les fentes de la porte et les bras de charnière.
3. Faites glisser la porte sur les bras de charnière, jusqu'à ce qu'elle repose complètement sur les charnières. Poussez sur les coins supérieurs de la porte pour qu'elle soit bien assise sur les charnières. La porte doit être droite.

**Important :** La porte d'une cuisinière neuve peut sembler « spongieuse » lorsqu'elle est fermée. Ceci est normal et diminuera avec le temps.

**Suite**

# Hublot du four

### Protection des hublots :

1. **N'utilisez pas** de produits nettoyants abrasifs comme les tampons à récurer en laine d'acier ou les produits de nettoyage en poudre qui peuvent rayer le verre.
2. **Ne heurtez pas** le verre avec un ustensile, un meuble, un jouet ou tout autre objet.
3. **Ne fermez pas** la porte du four avant d'avoir replacé les grilles.

Toute dégradation du verre (rayure, choc, tension, etc.) peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

# Éclairage du four

**⚠ ATTENTION**

- Débranchez la cuisinière *avant* de remplacer l'ampoule.
- Laissez le four refroidir *avant* de remplacer l'ampoule.
- Assurez-vous que le couvre-ampoule et l'ampoule sont froids *avant* de les toucher.

Pour remplacer l'ampoule par une ampoule appropriée, commandez-la auprès de Jenn-Air. Téléphonez au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) et commandez une ampoule halogène, pièce n° 74004458.

### Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Débranchez la cuisinière.
2. Une fois le four froid, saisissez le rebord du couvre-ampoule du bout des doigts. Enlevez-le en tirant.
3. Enlevez soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
4. Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou de diminuer sa durée, **ne la touchez pas** à mains nues. Tenez-la avec un linge sec ou de l'essuie-tout. Enfoncez **tout droit** les broches de l'ampoule dans les petits trous du socle en céramique.
5. Remettez le couvre-ampoule en l'enclenchant en place.
6. Rebranchez la cuisinière. Remettez l'horloge à l'heure.

# Pieds de mise à niveau

**⚠ ATTENTION**

Assurez-vous que la bride antibasculement fixe convenablement au sol l'un des pieds de mise à niveau arrière. Ceci empêche la cuisinière de basculer accidentellement.

Assurez-vous que la cuisinière est d'aplomb une fois installée. Dans le cas contraire, tournez les pieds de mise à niveau, à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.

BRIDE ANTIBASCULEMENT

PIED DE MISE À NIVEAU

# Raccordement électrique

**Les appareils nécessitant une alimentation électrique comportent une fiche de mise à la terre à trois broches** qui doit être branchée directement sur une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.

*Toujours débranchez l'appareil avant d'y faire de l'entretien.*

La fiche de mise à la terre à trois broches offre une protection contre le risque de choc électrique. **NE COUPEZ PAS OU N'ENLEVEZ PAS LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION.**

Si la prise ne comporte que deux cavités, n'est pas mise à la terre ou n'est pas appropriée, **le propriétaire de l'appareil a la responsabilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

# Déplacement d'un appareil à gaz

Les raccords des appareils à gaz utilisés sur cet appareil ne sont pas conçus pour des déplacements fréquents. Une fois l'appareil installé, **NE le déplacez PAS** de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé et/ou enlevé pour être réparé, suivez la méthode décrite dans les instructions d'installation. Pour toute information, prenez contact avec le service à la clientèle de Jenn-Air au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Il faut que le pied arrière de la cuisinière soit enclenché dans la bride antibasculement pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

# DÉPANNAGE

| PROBLÈME | SOLUTION |
|---|---|
| **Pour la plupart des problèmes observés, essayez d'abord ce qui suit.** | • Vérifiez que les commandes du four sont correctement réglées.<br>• Vérifiez si la fiche est bien branchée sur la prise.<br>• Inspectez/réarmez le disjoncteur. Inspectez/remplacez le fusible.<br>• Vérifiez la source d'alimentation électrique. |
| **Une partie ou la totalité de la cuisinière ne fonctionne pas.** | • Vérifiez si la surface et/ou les commandes du four sont bien réglées. Voyez les pages 40 et 45.<br>• Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Voyez la page 34.<br>• Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson différée ou pour un autonettoyage. Voyez les pages 45 et 34.<br>• Vérifiez si le verrouillage des commandes est activé. Voyez la page 44.<br>• Vérifiez si la commande est en mode sabbat. Voyez la page 54. |
| **L'horloge, l'afficheur et/ou les lampes fonctionnent, mais le four ne chauffe pas.** | • Le four peut être programmé pour une fonction différée ou de cuisson et maintien.<br>• Le verrouillage des commandes est peut-être activé. Voyez la page 44. |
| **Un brûleur de surface ne s'allume pas.** | • Vérifiez que l'appareil est correctement raccordé à la source d'électricité.<br>• Déterminez si l'alimentation électrique est interrompue (fusible grillé/disjoncteur ouvert).<br>• Vérifiez que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramenez le bouton de commande à la position **OFF** (Arrêt). |
| **Flammes non uniformes.** | • Les orifices du brûleur sont peut-être obstrués. |
| **La flamme du brûleur s'éloigne des orifices.** | • Assurez-vous qu'un ustensile repose sur la grille. |
| **Les résultats de la cuisson diffèrent de ceux du four précédent.** | • Vérifiez que la température sélectionnée est correcte. Assurez-vous que le four est préchauffé quand cela est précisé dans la recette.<br>• Déterminez si l'évent du four est obstrué. Voyez son emplacement à la page 48.<br>• Assurez-vous que la cuisinière est d'aplomb.<br>• Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. Avec l'âge des fours, la température est souvent décalée et devient plus chaude ou plus froide. Voyez la page 55 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température du four. **Important :** Il n'est pas recommandé de régler la température si un problème se manifeste avec une ou deux recettes seulement.<br>• Utilisez les bons ustensiles. Les ustensiles foncés donnent un brunissement de couleur foncée, les ustensiles brillants, un brunissement plus clair.<br>• Vérifiez la position des grilles et des ustensiles. Lors de la répartition sur deux grilles, ne superposez pas les plats. Veillez à laisser un espace de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) entre les plats et les parois du four.<br>• Contrôlez l'utilisation de feuille d'aluminium dans le four. **Ne recouvrez jamais** complètement une grille du four avec du papier d'aluminium. Placez un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille sous le plat pour récupérer les matières renversées. |
| **Les aliments ne grillent pas correctement ou dégagent beaucoup de fumée.** | • Vérifiez la position des grilles. Les aliments sont peut-être trop proches du brûleur.<br>• Le papier d'aluminium a été mal utilisé. **Ne garnissez jamais** la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium.<br>• Enlevez l'excès de graisse sur la pièce de viande *avant* la cuisson au gril.<br>• Une lèchefrite sale a été utilisée.<br>• Préchauffez le four pendant 2 à 3 minutes avant de placer le plat dans le four.<br>• Porte du four fermée durant la cuisson au gril. |

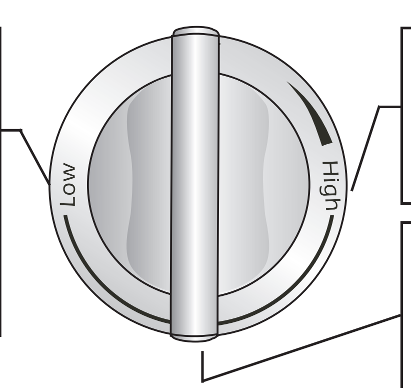


Suite

| PROBLÈME | SOLUTION |
|---|---|
| **L'autonettoyage ne se fait pas.** | • Déterminez si l'appareil a été programmé pour un autonettoyage différé. Voyez la page 34.<br>• Vérifiez que la porte est fermée.<br>• Vérifiez si la commande est en mode sabbat. Voyez la page 54.<br>• Le four est peut être à une température supérieure à 204° C (400° F). La température du four doit être inférieure à 204° C (400° F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage. |
| **Le four ne se nettoie pas correctement.** | • Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.<br>• Avant l'opération d'autonettoyage, vous n'avez pas éliminé les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés. |
| **La porte du four ne se déverrouille pas après le cycle d'autonettoyage.** | • L'intérieur du four est encore chaud. Laissez le four refroidir pendant environ une heure après un cycle d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte lorsque le message LOCK (Verrouillage) n'est plus affiché.<br>• La commande et la porte sont peut-être verrouillées. Voyez la page 44. |
| **Il n'y a pas de bips et l'afficheur ne fonctionne pas.** | • Le four peut être en mode sabbat. Voyez la page 54. |
| **De l'humidité se dépose sur le hublot ou de la vapeur s'échappe de l'évent.** | • Ceci est normal avec des aliments à teneur élevée en humidité.<br>• Le nettoyage du hublot a produit trop d'humidité. |
| **Odeur forte ou fumée légère à la mise en marche du four.** | • Ceci est normal pour une cuisinière neuve et disparaît après quelques utilisations. Un autonettoyage éliminera les odeurs plus rapidement.<br>• La mise en marche d'un ventilateur d'extraction aide à enlever fumée et odeur.<br>• Saleté importante sur la sole. Exécutez une opération d'autonettoyage. |
| **Le système de ventilation ne capte pas la fumée efficacement.** | • Vérifiez la ventilation croisée de l'air de la pièce ou l'air de renouvellement.<br>• Le clapet de la bouche d'aération murale est peut être coincé.<br>• La table de cuisson peut être incorrectement installée. Vérifiez les informations sur les conduits. Voyez la page 33.<br>• Le filtre à air peut être mal installé. Voyez la page 42. |
| **Codes d'anomalie** | • Le four peut déceler une anomalie lors de la programmation ou du fonctionnement. En cas d'anomalie, le message DEFAUT DETECTE – APPUYEZ ENTER POUR REESSAYER peuvent apparaître. Suivre les indications de l'affichage. Si l'anomalie réapparaît ou ne s'efface pas, appeler un réparateur agréé ou composer le numéro sans frais de l'afficheur.<br>• Si la même opération est essayée avant que le four ne soit réparé, le message CARACTÉRISTIQUE NON DISPONIBLE – APPUYEZ AIDE paraîtra. La caractéristique sera dans l'incapacité de fonctionner tant que la réparation n'aura pas été effectuée.<br>• Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur **CANCEL** (Annuler) et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur agréé. |
| **Des bruits se font entendre.** | • Le four peut faire différents bruits légers. Vous pouvez entendre les relais fonctionner et s'arrêter. Ceci est normal.<br>• La chaleur dans le four, puis le refroidissement, peuvent produire des bruits de contraction ou de dilatation du métal. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil. |
| **SAb clignote puis, s'affiche continuellement.** | • Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyez sur la touche **Setup** (Réglage) pendant cinq secondes. |
| **Impossible d'ajouter un autre favori.** | • La liste des favoris est pleine. Pour effacer un favori et en ajouter un nouveau, consultez les instructions à la page 52. |

# Cuisson sur la surface

**Low** (Basse) **:** S'utilise pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre. Lorsque le plat ou l'ustensile est couvert, un début de cuisson peut se produire avec la puissance de chauffage Low. Pour réduire la puissance de chauffage, tournez le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Vérifiez la stabilité des flammes sur le brûleur.




**High** (Élevée) **:** S'utilise pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduisez ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.

Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si vous utilisez une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.

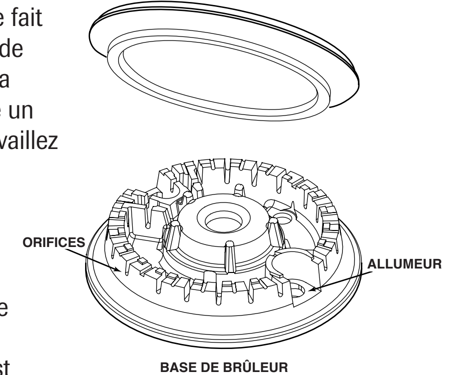
## Commandes de la surface de cuisson

**ATTENTION**

- Si la flamme s'éteint durant la cuisson et que le brûleur ne se rallume pas, fermez l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrez une fenêtre et attendez cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifiez que chaque bouton de commande est à la position **OFF**.
- **Ne touchez JAMAIS** la surface de cuisson avant qu'elle ne se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utilisez des maniques.

## Allumage sans flamme de veille

Le dispositif d'allumage ne fait intervenir aucune flamme de veille. Chaque brûleur de la table de cuisson comporte un allumeur par étincelle. Travaillez prudemment lors du nettoyage autour des brûleurs de la table de cuisson.




Si un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas, déterminez si l'allumeur est brisé, sali ou mouillé.

## Boutons de commande de la surface de cuisson

Utilisez ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. Vous disposez d'un choix infini de réglages de puissance entre les positions Low et High. Vous pouvez percevoir une détente de calage à la position High. Vous pouvez mettre les boutons sur ces deux positions ou à tout autre endroit.




Un schéma près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le schéma à gauche identifie le brûleur avant droit.

### Réglage des commandes :

La puissance à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé.

1. Placez un ustensile sur la grille du brûleur.
   - Si aucun ustensile n'est placé sur la grille du brûleur, les flammes peuvent avoir tendance à se séparer du brûleur.
2. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le jusqu'à la position voulue.
   - Vous pouvez percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles et le brûleur s'allume.

**Important :** Chaque brûleur de surface est conçu pour se rallumer automatiquement si la flamme s'éteint.

## Utilisation durant une panne d'électricité

**ATTENTION**

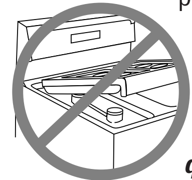
Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifiez que tous les boutons de commande sont à la position **OFF**. Approchez l'allumette enflammée du brûleur *avant* de tourner le bouton.

1. Approchez une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncez le bouton et tournez-le doucement.
3. Ajuster les flammes à la taille désirée.

# Surface de cuisson

**Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson :**

- Nettoyez la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Enlevez les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.



À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la surface de cuisson de cette cuisinière **n'est pas** amovible ou relevable. ***Ne tentez pas de relever la surface de cuisson, quelle qu'en soit la raison.***

# Brûleurs scellés

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés sur la table de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltrera pas sous la surface de cuisson.

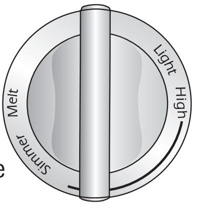
Vous devez cependant nettoyer les brûleurs après chaque utilisation. Le chapeau du brûleur s'enlève facilement pour être nettoyé. (Voyez les instructions de nettoyage à la page 35.)

Pour le bon fonctionnement du brûleur, la tête de brûleur doit être correctement placée sur la base du brûleur.

# Brûleurs de haute performance

Cette cuisinière est dotée d'un brûleur de 16 000 BTU*, à haute vitesse, placé à l'avant droit. Ce brûleur permet une cuisson à vitesse plus rapide, utile pour faire bouillir rapidement de l'eau ou cuire une grande quantité d'aliments.

# Brûleur de faible puissance



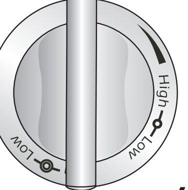

Ce brûleur est situé à l'arrière droit. Le réglage Simmer (mijotage) peut être utilisé pour faire mijoter les aliments ou les pocher, pour préparer des sauces délicates ou pour continuer la cuisson d'un mets dans un récipient couvert. Le réglage ultra-bas Melt (fusion) est idéal pour faire fondre le chocolat et le beurre.

**Important :** Lorsque vous utilisez les réglages courants pour préparer des aliments, quelques minutes peuvent être nécessaires pour que la zone de cuisson refroidisse jusqu'à atteindre le réglage Melt (fusion).

** La puissance thermique (BTU) des brûleurs est différente avec une alimentation au gaz de pétrole liquéfié.*

# Brûleur à deux anneaux

(certains modèles)



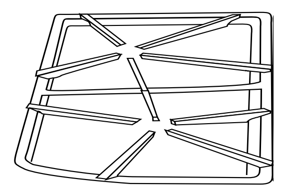

La table de cuisson comporte un brûleur à deux anneaux situé au centre gauche. Pour allumer ce brûleur, appuyez sur le bouton et tournez-le *vers la gauche*. Tournez le bouton jusqu'à ce que vous obteniez le réglage désiré.

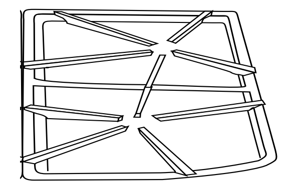
Le brûleur s'allumera selon la séquence suivante : l'anneau intérieur est à High (Élevé), l'anneau intérieur est à Low (Bas), puis les deux anneaux sont à High, et finalement, les deux anneaux sont à Low.

# Grilles de brûleur

*Avant* une opération de cuisson, vérifiez que la grille est correctement placée. Lors de l'installation des grilles, placez l'extrémité avec pattes vers le centre, au niveau des barres droites.

Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler la surface de cuisson.





**Ne faites pas fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.**

Travaillez prudemment lorsqu'il faut remuer des aliments dans un ustensile placé sur la grille de brûleur. Les grilles comportent un fini lisse qui facilite le nettoyage. Les marmites/casseroles glisseront si elles ne sont pas maintenues. Ceci peut entraîner un renversement de nourritures chaudes et donc causer des brûlures.

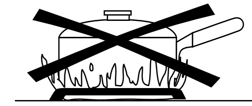
Même si les grilles sont très durables, elles finissent par perdre leur éclat ou se décolorent à cause de la température élevée des flammes.

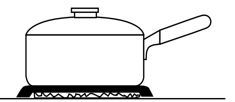
## Remarques :

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel, les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demandez à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, vous pouvez percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si vous faites passer rapidement le bouton de commande de la position High à la position Low, les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placez le bouton de commande à la position **OFF** (Arrêt) et attendez quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Ajustez la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.





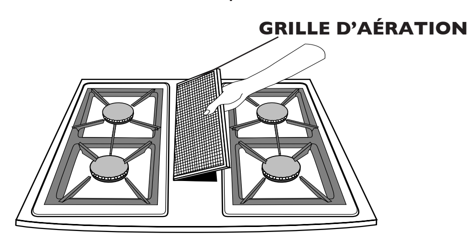
# Système de ventilation

Le système de ventilation incorporé retire les vapeurs de cuisine, les odeurs et la fumée émanant de la nourriture préparée sur la table de cuisson et le gril.

- Pour mettre en marche le système de ventilation manuellement, appuyez sur la touche **Vent Fan** (Ventilateur) située sur le tableau de commande électronique. Appuyez sur la touche *une fois* pour le réglage **Low** (Bas), *une seconde fois* pour **High** et une troisième fois pour arrêter le ventilateur **Off**.
- Le système de ventilation fonctionne **automatiquement** lorsque l'élément de gril est utilisé.
- Le ventilateur peut être utilisé pour éliminer les odeurs fortes provenant de la cuisine, comme lorsque vous coupez des oignons.

## Entretien et nettoyage du système de ventilation

- **Grille d'aération :** La grille d'aération s'enlève facilement. Essuyez-la ou lavez-la au lave-vaisselle ou dans l'évier avec un détergent domestique doux. Pour ne pas rayer la surface, **n'utilisez pas** de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer.




- **Filtre :** Arrêtez le ventilateur *avant* de retirer le filtre. Ce filtre est permanent et doit être nettoyé lorsqu'il est sale. Nettoyez-le dans l'évier avec de l'eau tiède et du détergent, ou au lave-vaisselle.

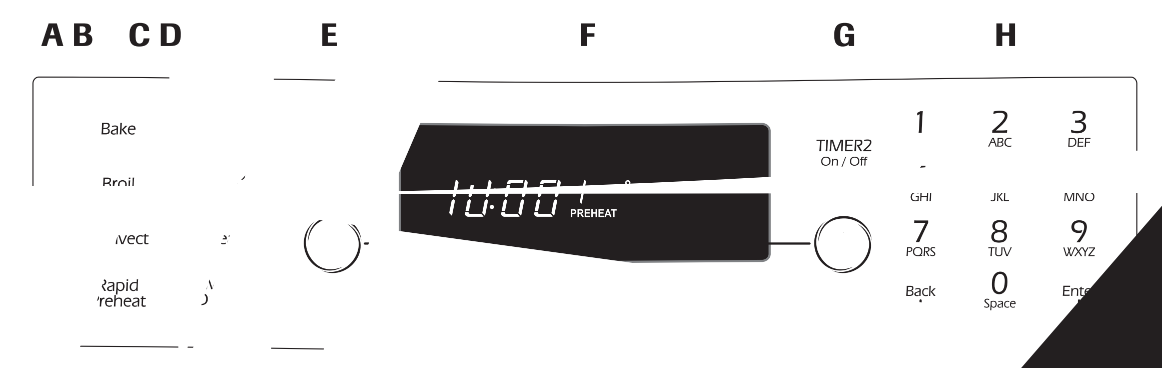
  ***IMPORTANT :*** *NE FAITES PAS FONCTIONNER LE VENTILATEUR SANS LE FILTRE.* Placez toujours le filtre en position inclinée. Lorsque vous êtes en face de la cuisinière, le haut du filtre doit se trouver contre la gauche de l'évent. Le bas du filtre doit se trouver contre la droite de la chambre d'extraction, dans la partie inférieure. ***Important : Si le filtre est à plat contre la paroi du ventilateur, l'efficacité de l'extraction est réduite.***

- **Chambre d'extraction :** Nettoyez la zone où se loge le filtre si des produits ont été renversés ou si elle est encrassée par la graisse. Utilisez un essuie-tout, une éponge ou un chiffon humide avec un nettoyant ou détergent domestique doux.

  **Important :** L'évent du four est situé sous le côté droit de la grille d'aération. Lorsque vous utilisez ou nettoyez le four, vous pourriez remarquer la présence d'air chaud et humide dans cette zone. La zone près de l'évent peut être suffisamment chaude pour causer des brûlures. Veillez à ne rien renverser dans l'évent. **La grille d'aération doit être enlevée *avant* un cycle d'autonettoyage.**

# [redacted]UISSON AU FOUR

## [redacted]leau de commande




[redacted]ableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La console affiche les options de chaque fo[redacted]rogrammation. Les caractéristiques du tableau de commande varient selon le modèle. L'afficheur du four[redacted]ctuer une opération de cuisson.

| | | |
|---|---|---|
| [redacted] | Rapid Preheat (Préchauffage rapide) | Pour diminuer la durée de préchauffage. |
| [redacted] | Convect (Convection) | Pour la cuisson au four et le rôtissage à convection. |
| C | Bake (Cuisson au four) | Pour la cuisson au four et le rôtissage. |
| D | Broil (Cuisson au gril) | Pour la cuisson au gril et le brunissage de la partie supérieure. |
| E | TIMER 1 (Minuterie) | Programme la minuterie. |
| F | Display (Afficheur) | Affiche les fonctions du four, les options et l'horloge. |
| G | TIMER 1 (Minuterie) | Programme la minuterie. |
| H | Touches numériques | Pour programmer la durée et[redacted] température ou pour entre[redacted] programmes favoris. |
| I | Favorites (Favoris) | Pour afficher, progra[redacted] sauvegarder des [redacted] |
| J | More Options (Autres options) | Pour accéder[redacted] additionne[redacted] |
| K | Clean (Nettoyage) | Pour p[redacted] |
| L | Setup (Réglage) | Po[redacted] |
| M | Vent Fan (Ventilateu[redacted] | [redacted] |
| N | Oven Light (L[redacted] de four) | [redacted] |
| O | CANCE[redacted] | [redacted]avoris, |
| P | [redacted] | [redacted]chées sur [redacted]onsole |

## Touches rapid[redacted]

Les touches rapides[redacted] sont utilisées pou[redacted] affichée. Pour [redacted]e **rapide** près[redacted]

Si vous [redacted]ou de l'optio[redacted]e vous ave[redacted] **Enter** (Entrer) [redacted]présence d'écrans [redacted]uyez sur les **touches** [redacted]er les écrans.

[redacted]condes après l'entrée de la fonction, de l'option, [redacted]ettre, la fonction sera entrée automatiquement. Si [redacted]es s'écoulent entre les étapes de programmation, la [redacted]nnulée et l'afficheur retourna à l'écran précédent.

## [redacted]oge

### [redacted]glage de l'horloge :

[redacted] Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **HORLOGE** à l'aide des touches rapides.
3. Sélectionnez **HEURE**.
4. Entrez l'heure à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur la touche **Enter**.
6. Sélectionnez **AM** ou **PM** en mode de 12 heures. (Pour l'horloge de 24 heures, voyez la page 44.)
7. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

### Pour activer et annuler l'affichage de l'horloge/jour de la semaine :




1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Sélectionnez **HORLOGE**.
3. Appuyez sur la flèche pour afficher le mot DÉSACTIVER.
4. Sélectionnez **DÉSACTIVER**.
5. Sélectionnez **HEURE**.
6. Choisissez **OFF** (Arrêt) *pour annuler l'affichage de l'horloge*, ou sélectionnez **ON** (Marche) *pour afficher l'horloge*.
7. Sélectionnez **OFF** *pour annuler l'affichage du jour de la semaine*. Sélectionnez **ON** *pour afficher le jour de la semaine*.
8. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

### Entrée du jour de la semaine :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **HORLOGE**.
3. Appuyez sur la flèche pour afficher le mot JOUR.
4. Utilisez la touche rapide de la flèche pour faire défiler les jours.
5. Sélectionnez le jour désirée.
6. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

### Réglage de l'horloge pour 12 ou 24 heures :

L'horloge peut être programmée pour afficher 12 ou 24 heures.

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **HORLOGE**.
3. Utilisez la flèche pour passer à l'écran suivant.
4. Sélectionnez **12/24 H**.
5. Sélectionnez **12 HR** ou **24 HR**.
6. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

## Minuteries

### Réglage des minuteries (Minuterie 1 et Minuterie 2) :

1. Appuyez sur la touche **TIMER 1** (Minuterie 1) ou **TIMER 2** (Minuterie 2).
2. Appuyez sur l'une des durées affichées en utilisant les touches rapides ou appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée désirée.

   **Important :** Chaque fois que vous appuyez sur les choix de durée affichés, vous en augmentez la durée. Par exemple, en appuyant sur « 10 MIN » *trois fois*, vous afficherez 30 minutes à la minuterie (0:30).
3. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer).

### Pour modifier la durée entrée une fois la minuterie activée :




1. Appuyez *une fois* sur la touche **TIMER 1** ou **TIMER 2**.
2. Appuyez plusieurs fois sur les durées des touches rapides jusqu'à ce que la durée désirée soit réglée.

   **OU**
3. Appuyez sur les touches numériques pour entrer la nouvelle durée voulue.
4. Appuyez sur la touche **Enter**.

### Pour annuler la minuterie :




Appuyez *deux fois* sur la touche **TIMER 1** ou **TIMER 2**.

### Si les deux minuteries sont actives :

Si la minuterie voulue est déjà affichée, appuyez *une fois* sur la touche pour le mode d'édition et *deux fois* pour annuler la minuterie. Si la minuterie voulue n'est pas affichée, suivez les étapes énumérées ci-dessous.

1. Appuyez sur la touche **TIMER** *une fois*. La minuterie choisie sera affichée.
2. Appuyez sur la touche **TIMER** une *deuxième* fois pour accéder au mode d'édition afin de faire les changements.
3. Appuyez sur la touche **TIMER** une *troisième* fois pour annuler la minuterie.

### Modifier les sonneries de la minuterie :

Le signal sonore des MINUTERIE 1 et MINUTERIE 2 peut être modifié. Les options disponibles sont deux bips à toutes les 30 secondes, deux bips à toutes les 60 secondes ou un seul bip. Le réglage par défaut est d'un seul bip.

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez la flèche pour afficher SIGNAUX SONOR.
3. Sélectionnez **SIGNAUX SONOR**.
4. Sélectionnez **SIGNAUX MINUTE**.
5. Sélectionnez le signal sonore désiré (2-30 SEC, 2-60 SEC or 1 BEEP (Bip)).
6. Pour quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche **Setup**.

## Verrouillage des commandes et de la porte du four

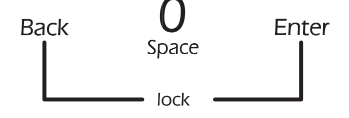
Les commandes et la porte du four peuvent être verrouillées pour prévenir toute programmation accidentelle. Si une fonction du four est en cours d'utilisation, les commandes et la porte ne peuvent pas être verrouillées.

### Pour verrouiller les commandes et la porte du four :

Appuyez sur les touches **Back** (Précédent) et **Enter** en même temps et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes ou jusqu'à ce que la mention COMM VERROUILL s'affiche.

### Pour déverrouiller les commandes et la porte du four :

Appuyez sur les touches **Back** et **Enter** en même temps et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes. Lorsque les commandes et la porte sont déverrouillées, la mention DEVERROUILLAGE apparaît à l'afficheur.



# Cuisson au four

## Programmation de la cuisson au four :




1. Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
2. Sélectionnez la température du four à l'aide des touches rapides.

   **OU**

   Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) pour valider la température.

   • La température peut être programmée de 75 à 285° C (170 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F).

   • Après trois secondes, le four se met à préchauffer. CUISSON et PREHEAT (Prechauffage) apparaissent à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température actuelle du four (la plus élevée des deux).




   • La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température préréglée. Allouez environ 15 minutes pour le préchauffage.

   • Lorsque le four est préchauffé, un signal sonore retentit et la mention PREHEAT s'éteint.

3. À la fin de la cuisson, éteignez le four en appuyant sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirez la nourriture du four. Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche CANCEL.

CANCEL

## Remarques :

- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur une touche et le moment où vous appuyez sur une touche numérique, l'afficheur retournera à l'écran précédent.
- Le four chauffe chaque fois qu'une température apparaît à l'afficheur.
- Pour modifier la température du four durant la cuisson, appuyez sur la touche **Bake** et choisissez une température affichée ou utilisez les touches numériques pour entrer la température désirée.
- Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Pour programmer le mode sabbat, voyez *Mode sabbat* à la page 54.

# Options de cuisson au four

Les options de Cuisson et maintien et de Départ différé sont disponibles pour la cuisson au four. Lors de l'utilisation de l'option Cuisson et maintien, le four se met à chauffer immédiatement après le réglage. Puis, le four fonctionne pendant la durée spécifiée.

Lorsque cette durée est écoulée, le four réduit automatiquement la température à 75° C (170° F) et garde la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Avec la fonction de départ différé, le four se met en marche plus tard dans la journée. Programmez la durée d'attente désirée *avant* que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

## Pour programmer la cuisson et maintien :

1. Après avoir réglé la fonction de cuisson au four, appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).
2. Sélectionnez **CUI/CHD**.

More Options




3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
4. Sélectionnez sur la touche **Enter**.
5. COOK TIME (Durée de cuisson), le compte à rebours de la durée de cuisson, PREHEAT, CUISSON et la température actuelle seront affichés.

Le four effectue la cuisson pour la durée choisie, puis garde les aliments au chaud pendant une heure.

## Pour programmer une cuisson différée :

More Options

1. Après avoir réglé la fonction de cuisson au four, appuyez sur la touche **More Options**.
2. Sélectionnez **DM DIF**.
3. Sélectionnez la durée souhaitée avant le début de cuisson, en utilisant les durées affichées ou les touches numériques.
4. Sélectionnez la durée de cuisson désirée en utilisant les durées affichées ou les touches numériques.
5. Le mot CUISSON, la température, le délai et le compte à rebours de la durée de cuisson s'affichent.
6. Lorsque le délai s'est écoulé, le four commence à chauffer. COOK TIME, le compte à rebours de la durée de cuisson, PREHEAT, CUISSON et la température actuelle seront affichés.

**⚠ ATTENTION**

**N'utilisez pas** la cuisson au four différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

# Convection

La convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud tout autour des aliments. Cette méthode cuit et brunit les aliments de façon plus uniforme, souvent en mois de temps et à des températures plus basses, en plus de permettre l'utilisation de plusieurs grilles à la fois.

## Remarques :

- Le régulateur du four est réglé à l'usine pour la conversion automatique pour convection. Lorsque vous utilisez Convect Bake (Cuisson à convection) entrez la température de cuisson *conventionnelle*. Le régulateur réduit automatiquement la température conventionnelle de 25°.
- En mode Convect Roast (Rôtissage à convection), la température ne sera pas réduite automatiquement.Entrez la température *conventionnelle* ainsi que la durée de rôtissage. Le régulateur vous avertit lorsque 75 % du temps s'est écoulé et vous demande de vérifier la cuisson.
- Pour désactiver la conversion automatique pour convection, voyez la page 54.

## Options de convection

Les options de cuisson et maintien et de cuisson différée sont disponibles lors de la cuisson à convection. Voyez la page 45 pour plus détails concernant la programmation de la cuisson et maintien et de la cuisson différée.

| CUISSON À CONVECTION | RÔTISSAGE À CONVECTION |
|---|---|
| Plusieurs grilles<br>Cuisson de Gâteaux secs/ Biscuits<br>Pains<br>Mets en sauce<br>Tartes/Tourtières<br>Gâteaux | Poulet entier<br>Dinde entière<br>Légumes<br>Rôtis de porc<br>Rôtis de bœuf |

# Cuisson à convection

### Programmation de la cuisson à convection :

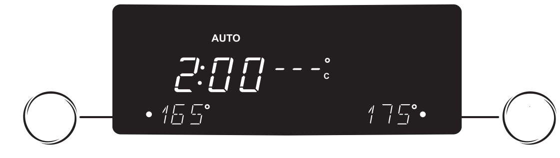
1. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).
2. Sélectionnez **CUISSON CONVEC** à l'aide des touches rapides.







3. Sélectionnez la température à l'aide des touches rapides




**OU**

Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Validez le réglage en appuyant sur la touche **Enter** (Entrer).

- La température peut être programmée de 90 à 285° C (195 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F). Si la conversion automatique pour convection est désactivée, la température peut être réglée à partir de 170 °C (77 °F).
- Après trois secondes, le four se met à préchauffer. CUISSON CONVEC et PREHEAT (Prechauffage) apparaissent à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température actuelle du four (la plus élevée des deux).
- La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température préréglée. Allouez environ 15 minutes pour le préchauffage.
- Lorsque le four est préchauffé, un signal sonore retentit et le mot PREHEAT s'éteint et la mention CUISSON CONVEC s'affiche. AUTO s'affiche si la caractéristique de conversion automatique pour convection (certains modèles) est activée.
- Placez la nourriture dans le four.

4. À la fin de la cuisson, éteignez le four en appuyant sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirez la nourriture du four. Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche CANCEL.

CANCEL

# Rapid Preheat (Préchauffage rapide)

Pour réduire la durée du préchauffage lorsque vous utilisez Bake ou Convect Bake. Utilisez pour tous les aliments à cuire au four sur une seule grille.

- Après avoir programmé et activé Bake ou Convect Bake, appuyez sur la touche **Rapid Preheat**.
- La mention 1 GRILLE SEUL s'affiche puis, après 10 secondes, l'afficheur indique RAPIDE et PREHEAT.

### Pour retourner au préchauffage standard :

- Appuyez sur la touche **Rapid Preheat** à nouveau. Vous accédez ainsi au préchauffage standard et PREHEAT ainsi que la fonction choisie s'affichent.

## Remarques :

- Pour de meilleurs résultats, placez la grille à la position 2 ou 3 lorsque vous utilisez l'option Rapid Preheat.
- Pour obtenir des résultats optimaux de cuisson et de brunissage, nous vous déconseillons l'usage du préchauffage rapide lorsque vous utilisez plusieurs grilles.

# Convect Roast

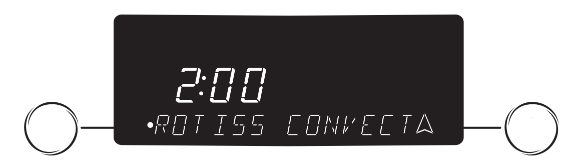
(Rôtissage à convection)

### Programmation du rôtissage à convection :

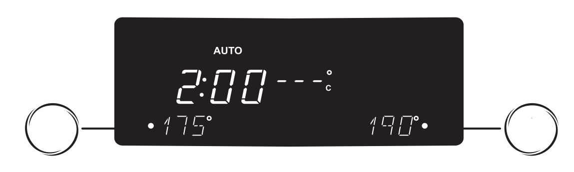
1. Placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur la touche **Convect** (Convection).




3. Sélectionnez **ROTISS CONVECT** à l'aide des touches rapides.




4. Sélectionnez la température du four à l'aide des touches rapides.




**OU**

Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Validez le réglage en appuyant sur la touche **Enter** (Entrer).

- La température peut être programmée de 90 à 285° C (170 à 550° F) par intervalles de 3° C (5° F).

5. Entrez la durée de cuisson désirée. Entrez la durée de rôtissage conventionnel à l'aide des touches numériques.
   - Après trois secondes, le four commence à chauffer. ROTISS CONVECT apparaît à l'afficheur avec la mention « 100° » ou la température du four actuelle (la plus élevée des deux).
   - La température affichée augmente par intervalles de 1° jusqu'à ce que le four atteigne la température préréglée.
   - Le décompte de la durée de la cuisson commence.
6. Le four émet un signal sonore lorsque 75 % du temps s'est écoulé pour que vous puissiez vérifier la cuisson des aliments. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Si la cuisson est terminée, retirez les aliments du four et appuyez sur **CANCEL** (Annuler) pour éteindre le four.
7. Si la cuisson n'est pas terminée, poursuivez le rôtissage.

   Une fois le temps écoulé, le four passe automatiquement au mode de maintien au chaud pendant 1 heure, puis s'éteint. Si les aliments sont retirés du four avant que l'heure ne soit écoulée, appuyez sur la touche **CANCEL**.

CANCEL

## Remarques :

- Si la recette suggère de préchauffer le four, augmentez la durée de cuisson à 15 minutes.
- Si la caractéristique de conversion automatique pour convection est désactivé, une durée de rôtissage n'est pas requise.

# Cuisson au gril

Pour obtenir des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes la porte fermée et utilisez une lèchefrite conçue pour la cuisson au gril. La porte du four doit être ouverte jusqu'à la butée de la cuisson au gril (environ 10 cm/4 pouces) durant la cuisson au gril.

### Programmation de la cuisson au gril :

1. Placez la grille de four à la position appropriée (voyez le *Tableau de cuisson au gril*).
2. Appuyer sur la touche **Broil** (Gril).

Broil

3. Sélectionnez **HAUT** – 285° C (550° F) pour la cuisson au gril à température élevée.

   **OU**

   Sélectionnez **BAS** – 230° C (450° F) pour la cuisson au gril à température basse.




   - Le four possède une caractéristique de cuisson au gril variable. Vous pouvez donc choisir une température de cuisson au gril plus basse (149 à 288° C ou 300 à 550° F). Pour choisir une température plus basse, appuyez sur les touches numériques appropriées. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) pour programmer la température la plus basse.
4. Préchauffez le four pendant cinq minutes.
5. Placez les aliments dans le four et poussez la porte jusqu'à la butée de la cuisson au gril.
6. Appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) quand la cuisson au gril terminée.




## Remarques :

- Voyez le *Tableau de cuisson au gril* pour connaître les durées de cuisson recommandées.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur la touche Broil et celui où vous appuyez sur les touches rapides ou les touches numériques, le four ne sera pas programmé et l'afficheur retournera l'écran précédent.
- Utilisez le réglage HAUT pour la plupart des cuissons au gril. Utilisez la température plus basse pour la cuisson au gril de mets devant cuire plus longtemps. Une température basse leur permet de bien cuire sans trop brunir.
- Prévoyez des durées de cuisson au gril plus longues et un brunissage légèrement moins prononcé si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Retournez la nourriture lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues si vous choisissez des températures plus basses.

## Tableau de cuisson au gril

| ALIMENTS | DURÉE DE CUISSON AU GRIL SUGGÉRÉE | POSITION DES GRILLES* |
|---|---|---|
| **Boeuf** (au gril à 74° C ou 165° F) | | |
| 6 hambourgeois, env. 1 cm (1/2 po) d'épaisseur | 10 à 12 minutes | 4 |
| 2 biftecks de faux-filet, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 18 à 22 minutes | 4 |
| 2 contrefilets, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 18 à 22 minutes | 4 |
| 2 biftecks d'aloyau, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 18 à 22 minutes | 4 |
| **Volaille** (au gril à 77° C ou 170° F, à basse température) | Gril BAS | |
| 4 poitrines désossées/sans peau | 12 à 15 minutes | 4 |
| 4 poitrines de poulet avec os | 20 à 33 minutes | 3 |
| **Porc** (au gril à 71° C ou 160° F) | | |
| 4 côtelettes de porc désossées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 20 à 28 minutes | 4 |
| 4 côtelettes de porc avec os, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 25 à 28 minutes | 4 |
| Tranche de jambon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 12 à 16 minutes | 4 |
| **Poisson** (au gril à 60° C ou 140° F) | | |
| 4 darnes d'espadon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 10 à 14 minutes | 3 |
| 2 darnes de flétan, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 10 à 14 minutes | 3 |
| Hoplostète orange, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 10 à 12 minutes | 4 |
| Crevettes (16-20 par livre) | 8 à 10 minutes | 4 |
| 2 filets de saumon, env. 1 cm (1/2 po) d'épaisseur | 8 à 12 minutes | 4 |
| 2 darnes de saumon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 10 à 14 minutes | 3 |

***Important :** Pour réduire le brunissage et l'excès de fumée durant la cuisson au gril, abaissez la grille et augmentez la durée de la cuisson.

# Ventilateur du four

Un ventilateur de convection permet de faire circuler l'air chaud dans le four lorsque la caractéristique de convection est sélectionnée.

**Important :** Le ventilateur de convection s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.

# Évent du four

L'évent du four est incorporé dans le système de ventilation à évacuation descendante de la table de cuisson.

Lorsque le four fonctionne, les surfaces près de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pour de meilleurs résultats de cuisson, **ne bloquez pas** l'ouverture de l'évent.

# Lampe du four

Oven Light

La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyez sur la touche **Oven Light** (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. Le four produit un signal sonore chaque fois que vous appuyez sur Oven Light. Si la lampe du four est allumée lorsque la porte est ouverte, elle s'éteindra lorsque la porte sera fermée.

# Sole du four

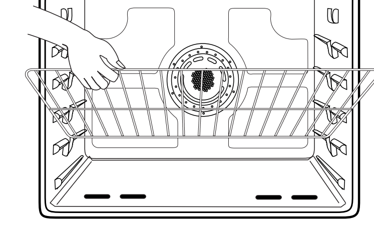
Protégez la sole des produits renversés, en particulier ceux acides ou sucrés, puisqu'ils peuvent décolorer l'émail vitrifié. Utilisez des ustensiles de la bonne dimension pour éviter les renversements et les débordements pendant l'ébullition. **Ne placez pas d'ustensiles ou de papier d'aluminium directement sur la sole du four.**

# Grilles de four

**ATTENTION**

- **Ne tentez pas** de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- **N'utilisez pas** le four pour ranger des aliments ou des ustensiles.

Trois grilles standard plates sont incluses avec le four.



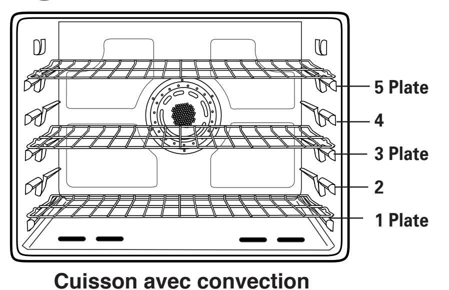
**Pour retirer une grille :**

1. Tirez sur la grille jusqu'à la butée.
2. Soulevez-la par l'avant et tirez vers vous.

**Pour remettre une grille en place :**

1. Placez la grille sur les supports dans le four.
2. Soulevez légèrement l'avant; faites glisser la grille vers l'arrière, au-delà de la position de calage.
3. Abaissez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four.

# Positions des grilles



**Cuisson avec convection sur trois grilles**

**POSITION 5** (position la plus haute) **:**

Utilisez cette position pour la cuisson sur deux grilles et la cuisson au gril.

**POSITION 4 :**

Utilisez cette position pour la cuisson sur deux grilles et la cuisson au gril.

**POSITION 3 :**

Utilisez cette position pour la cuisson de la plupart des pâtisseries sur plaque à biscuits ou dans un moule à gelée, pour la cuisson de gâteaux à étages, tartes aux fruits ou mets préparés surgelés.

**POSITION 2 :**

Utilisez cette position pour le rôtissage de petits morceaux de viande, les plats mijotés, le pain, les savarins, les tartes à la crème, les tartes surgelées ou pour la cuisson sur deux grilles.

**POSITION 1 :**

Utilisez cette position pour le rôtissage de gros morceaux de viande, la volaille, les soufflés, les gâteaux des anges ou pour la cuisson sur deux grilles.

**CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES :**

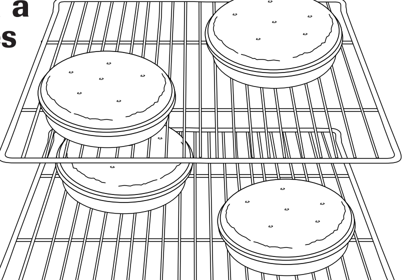
**Deux grilles :** Utilisez les positions 2 et 5 ou 1 et 4.

**Trois grilles** (avec convection seulement) **:** Utilisez les positions 1, 3 et 5 (voyez l'illustration).

## Remarques :

- Pour la cuisson avec convection sur deux ou trois grilles, vérifiez les aliments à la durée minimale suggérée pour éviter de trop cuire ou de trop brunir.
- **Ne couvrez pas** toute la surface d'une grille ou la sole du four avec du papier d'aluminium. Vous affecterez les résultats de cuisson et vous pourriez endommager la sole du four.

## Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles



Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux sur deux grilles, avec ou sans convection, utilisez les positions 1 et 4.

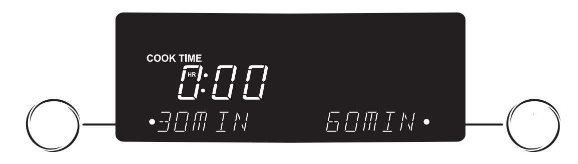
Placez les gâteaux sur la grille, comme il est indiqué.

## Autres options

### Cuisson et maintien




1. Appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).
2. Sélectionnez **CUISS/CHAUD**.




3. Entrez la durée de cuisson à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
4. Sélectionnez **CUISS** ou **CONVECT**.
5. Après avoir appuyé sur CUISS, sélectionnez la température à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
6. Après avoir appuyé sur CONVECT, sélectionnez **CUISSON CONVEC** ou **ROTISS CONVECT** puis sélectionnez la température à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.

Le four effectue la cuisson pour la durée choisie, puis garde les aliments au chaud pendant une heure. Le four s'arrêtera automatiquement.

**Important :** Si la recette recommande de préchauffer le four, augmentez la durée de cuisson à 15 minutes.

### Démarrage différé




1. Appuyez sur la touche **More Options**.
2. Appuyez sur la flèche pour afficher DEMARR DIFFERE.
3. Sélectionnez **DEMARR DIFFERE**.
4. Entrez la durée de délai souhaités avant le début de l'opération à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
5. Sélectionnez **CUISSON**, **CONVECT** ou **NETTOYAGE**, puis sélectionnez la température à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.

#### Programmation de la cuisson différée :

1. Suivez les étapes 1 à 4 du « démarrage différé » (voir ci-dessus).
2. Sélectionnez la température parmi celles affichées ou utilisez les touches numériques pour entrer la température de votre choix.
3. Sélectionnez la durée de cuisson désirée en utilisant les durées affichées ou les touches numériques.
4. La mention DELAY (Différé) apparaît à l'afficheur, la fonction choisie, la température prédéfinie et le décompte de la durée du délai. Lorsque le décompte est terminé, la durée de cuisson s'affiche et le four commence à préchauffer.

#### Programmation de la cuisson à convection différée :

1. Suivez les étapes 1 à 4 du « démarrage différé » (voir à gauche).
2. Sélectionnez **CUISSON CONVEC** ou **ROTISS CONVECT**.
3. Sélectionnez la température parmi celles affichées ou utilisez les touches numériques pour entrer la température de votre choix.
4. Sélectionnez la durée de cuisson désirée en utilisant les durées affichées ou les touches numériques.
5. La mention DELAY apparaît à l'afficheur, la fonction choisie, la température prédéfinie et le décompte de la durée du délai. Lorsque le décompte est terminé, la durée de cuisson s'affiche et le four commence à préchauffer.

#### Programmation de l'autonettoyage différé :

1. Suivez les étapes 1 à 4 du « démarrage différé » (voir à gauche).
2. ENLEVER GRILLE apparaît à l'afficheur. Retirez les grilles du four et sélectionnez **CONTINUER**.
3. Choisissez le niveau de saleté **LÉGER** en entrant 200 à l'aide des touches numériques afin de programmer deux heures de nettoyage. Choisissez le niveau de saleté **MOYEN** ou **INTENSE** à l'aide des touches rapides. Attendez quelques instants pendant que la porte se verrouille.
4. DELAY apparaît à l'afficheur, ainsi que la durée du nettoyage, le délai et le déverrouillage (selon le niveau de saleté choisi). Lorsque le décompte est terminé, la durée du nettoyage s'affiche et le four commence à préchauffer.

Pour plus de détails concernant l'autonettoyage, voyez la page 34.

**⚠ ATTENTION**

**N'utilisez pas** la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

### Fermentation

La caractéristique de fermentation est utilisée pour faire lever des produits de boulangerie à base de levure avant de les cuire. Il y a deux méthodes de fermentation disponible : rapide et standard.

La fermentation standard effectuée dans le four protège la pâte des changements de température ou des courants d'air qui affectent couramment les résultats d'une fermentation faite sur le comptoir.

La méthode de fermentation rapide permet d'obtenir une fermentation plus rapide sans faire de tort à la levure.




1. Appuyez sur la touche **More Options**.
2. Sélectionnez **FERMENTATION**.
3. Sélectionnez **RAPIDE** ou **NORMALE**.
4. Lorsque la fermentation est terminée, retirez la pâte du four et appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler).

CANCEL

**Suite**

## Remarques :

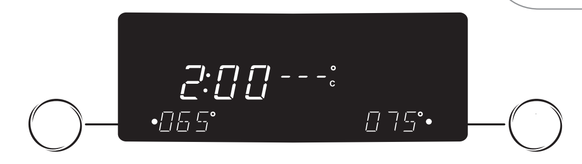
- Pour la pâte qui nécessite une seule levée, les deux méthodes (normale ou rapide) peuvent être utilisées.
- Si vous utilisez de la pâte à pain surgelée, choisissez la **FERMENTATION RAPIDE**. Il n'est pas nécessaire de décongeler la pâte avant la fermentation.
- Pour la pâte qui demande deux levées, la méthode standard doit être utilisée pendant la première levée. Pour la deuxième levée, utilisez l'une des deux méthodes.
- Si la température du four est trop élevée pour la fermentation, REFROIDISS apparaît à l'afficheur.

# Maintien au chaud

La caractéristique de maintien au chaud est utilisée pour garder au chaud des aliments cuits ou pour réchauffer pains et assiettes.

1. Appuyez sur la touche **More Options** (Autres options).
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **MAINTIEN CHAUD**.

More Options




4. Choisissez l'une des températures affichées ou entrez celle de votre choix en utilisant les touches numériques. Vous pouvez choisir une température entre 63 et 88° C (145 et 190° F).
5. La mention MAINTIEN CHAUD et la température s'affichent.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit, puis MAINTIEN CHAUD et la température s'affichent.
7. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) et retirez la nourriture ou les assiettes du four.




## Pour réchauffer des petits pains :

- Recouvrez les petits pains de papier d'aluminium, sans serrer, puis placez-les au four.
- Appuyez sur **More Options**.
- Sélectionnez **MAINTIEN CHAUD**.
- Sélectionnez la température 075°. Réchauffez pendant 12 à 15 minutes.

More Options

## Pour réchauffer des assiettes :

- Placez deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
- Appuyez sur **More Options**.
- Sélectionnez **MAINTIEN CHAUD**.
- Sélectionnez la température 075°.
- Réchauffez pendant cinq minutes. Éteignez le four en appuyant sur la touche **CANCEL** et laissez les assiettes dans le four pendant encore 15 minutes.
- N'utilisez que des assiettes pouvant aller au four. (Vérifiez avec le fabricant.)
- **Ne posez pas** d'assiettes chaudes sur une surface froide. Les changements rapides de température pourraient les casser ou les fendiller.

## Remarques :

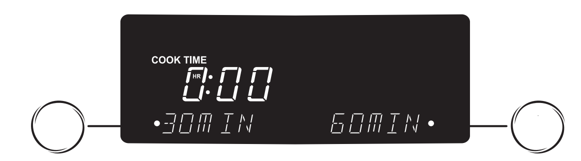
- Les aliments doivent être chauds lorsqu'ils sont placés dans le four.
- Pour conserver la qualité optimale des aliments, ne les gardez pas au chaud pendant *plus* d'une heure.
- Pour empêcher les aliments de se dessécher, recouvrez-les sans serrer de papier d'aluminium ou d'un couvercle en verre.

# Sonde thermique

L'utilisation de la sonde fournie avec votre four assure d'excellents résultats de rôtissage.

1. Insérez la sonde dans l'aliment. Pour les viandes, le bout de la sonde doit être placé au centre de la partie la plus épaisse, sans toucher au gras ou aux os.
2. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté droit supérieur du four. Assurez-vous de bien enfoncer la fiche dans la prise.
3. Appuyez sur la touche **More Options**.
4. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
5. Sélectionnez **SONDE THERMIQ**.




6. Réglez la température interne désirée en choisissant parmi celles affichées ou entrez-la à l'aide des touches numériques. La température de la sonde peut être réglée entre 38 et 85 °C (100° et 185 °F). Si la sonde thermique n'est pas insérée, la mention INSÉRER SONDE s'affiche.
7. Sélectionnez **CUISS** ou **CONVECT**.
8. Réglez la température du four en choisissant l'une des températures affichées ou utilisez les touches numériques pour entrer la température désirée.

**Important :** Si la sonde est débranchée de la prise du four à tout moment durant la cuisson, le régulateur affichera le message INSÉRER SONDE. Si la sonde n'est pas réinsérée dans les 30 secondes suivantes, le programme est annulé et le four s'éteint.

## Si vous choisissez CUISS :

- Les températures sélectionnées pour le four et la sonde s'affichent brièvement.
- Après 10 secondes, l'afficheur indique la température actuelle du four et la température actuelle de la sonde.

## Si vous choisissez CONVECT :

- Sélectionnez **CUISSON CONVEC** ou **RÔTISS CONVECT**.
- Réglez la température du four en choisissant l'une des températures affichées ou utilisez les touches numériques pour entrer la température désirée.
- Les températures sélectionnées pour le four et la sonde s'affichent brièvement.

- Après 10 secondes, l'afficheur indique la température actuelle du four et la température actuelle de la sonde.

9. Lorsque l'aliment atteint la température interne choisie, le four s'éteint et un signal sonore retentit.
10. Débranchez la sonde de la prise du four. **La sonde sera chaude.** Utilisez un gant de cuisine ou une manique pour retirer la fiche de la sonde du four.

### Températures internes suggérées

| ALIMENT | | TEMPÉRATURE INTERNE |
|---|---|---|
| Bœuf haché | | 74° C (165° F) |
| Bœuf, veau, agneau (frais) | Saignant | 63° C (145° F) |
| | À point | 71° C (160° F) |
| | Bien cuit | 77° C (170° F) |
| Poulet, dinde | Entier | 82° C (180° F) |
| | Poitrine | 77° C (170° F) |
| Porc | À point | 71° C (160° F) |
| | Bien cuit | 77° C (170° F) |
| | Jambon, précuit | 60° C (140° F) |

### Remarques :

- La sonde doit être retirée du four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Puisque le four est très bien isolé, la chaleur qu'il contient poursuit la cuisson de la nourriture même si le signal sonore a retenti et le four s'est éteint. Pour cette raison, il est important de retirer les aliments du four aussitôt que le signal sonore retentit.
- Utilisez la poignée de la sonde pour l'insérer ou la retirer. ***Ne tirez pas sur le câble.***
- **La sonde est chaude après la cuisson.** Utilisez une manique ou un gant de cuisine pour la retirer.
- Pour nettoyer la sonde une fois refroidie, essuyez-la à l'aide d'un linge à vaisselle savonneux. **N'immersez pas la sonde dans l'eau et ne la lavez pas au lave-vaisselle.**

# Réglage favori

## Réglage favori

a fonction Réglage favori vous permet de garder en mémoire le mode, durée de cuisson et la température de cuisson de 10 de vos recettes préférées. Les fours à convection sont livrés avec 5 recettes préprogrammées.

### Pour sélectionner une recette de la liste préétablie :

Favorites
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Favorites** (Réglage favori).
2. Sélectionnez **LISTE RECETTES**.




3. Choisissez la recette désirée ou appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Une fois la recette sélectionnée, le four commence le préchauffage selon le programme établi.
   - Vous pouvez appuyer sur la touche **More Options** (Autres options) pour ajouter une fonction de CUI/CHD ou DEM DIF.
5. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) et retirez la nourriture du four.

### Pour sauvegarder la dernière recette complétée :

(Cuisson au four, Cuisson à convection, Rôtissage à convection, Gril à convection, Déshydratation, Maintien au chaud, Fermentation)

Favorites
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Favorites**.
2. Sélectionnez **GARDER DERNIÈR**.
3. Entrez le nom à l'aide des touches.
   - Par exemple, pour sauvegarder une lasagne, appuyez sur la touche <**JKL**> *trois* fois pour la lettre « L »; appuyez sur la touche <**ABC**> *une fois* pour la lettre « A »; appuyez sur la touche <**STU**> *une fois* pour la lettre « S ». Continuez jusqu'à ce que vous ayez complété le mot.
4. Chaque fois que la lettre recherchée apparaît, attendez trois secondes pour que le prochain espace soit souligné ou appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) *avant* de passer à la prochaine lettre.
   - Vous pouvez utiliser un maximum de 14 lettres incluant les espaces.
5. Lorsque le nom de la recette est entré, les derniers réglages s'affichent pendant quelques secondes.
6. La mention LISTE RECETTES apparaît pour faire défiler l'écran.
7. Appuyez sur la touche **Favorites** pour quitter le menu des réglages favoris.

### Pour créer une nouvelle recette favorite :

Favorites
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Favorites**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler les choix.
3. Sélectionnez **CREER NOUVEAU** à l'aide de la touche à gauche.

**Suite**

4. Entrez le nom à l'aide des touches.
   - Par exemple, pour sauvegarder une lasagne, appuyez sur la touche <**JKL**> *trois* fois pour la lettre « L »; appuyez sur la touche <**ABC**> *une fois* pour la lettre « A »; appuyez sur la touche <**STU**> *une fois* pour la lettre « S ». Continuez jusqu'à ce que vous ayez complété le mot.
   - Chaque fois que la lettre recherchée apparaît, attendez trois secondes pour que le prochain espace soit souligné ou appuyez sur la touche **Enter** avant de passer à la prochaine lettre.
   - Vous pouvez utiliser un maximum de 14 lettres incluant les espaces.
5. Sélectionnez **ENTER** pour sauvegarder le nom.
6. Sélectionnez le mode de cuisson, par exemple : **CUISSON**, **CUISSON CONVEC**, **ROTISS CONVECT**, etc.
7. Sélectionnez la température du four à l'aide des touches rapides.

   **OU**

   Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques.
8. Ajoutez la fonction de Cuisson et maintien en choisissant **OUI** ou cuisinez sans Cuisson et maintien en choisissant **NON**.
9. Si vous sélectionnez YES, entrez la durée de cuisson à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
10. Ajoutez la fonction de Départ différé en choisissant **OUI** ou cuisinez sans Départ différé en choisissant **NON**.
11. Si vous sélectionnez OUI, entrez la durée du délai à l'aide des touches rapides ou des touches numériques.
12. Le régulateur affiche les réglages programmés, puis retourne au menu des réglages favoris.
13. Appuyez sur la touche **Favorites** (Réglage favori) pour quitter le menu des réglages favoris.

### Pour modifier une recette sauvegardée :





1. Appuyez sur la touche **Favorites**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **MODIF RECETTE**.
4. Choisissez la recette à modifer. Au besoin, utilisez les flèches pour repérer la recette désirée.
5. Modifer les réglages de la recette en suivant le menu.
6. L'afficheur retourne au menu des réglages favoris. La mention LISTE RECETTES s'affiche.
7. Appuyez sur la touche **Favorites** pour quitter le menu des réglages favoris.

### Pour supprimer une recette favorite :

Favorites
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Favorites**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **EFFAC RECETTE**.
4. Trouvez la recette à supprimer. Au besoin, utilisez les flèches pour repérer la recette désirée.
5. Le régulateur vous demandera à nouveau si vous désirez supprimer cette recette. Sélectionnez **OUI** ou **NON**.
6. Appuyez sur la touche **Favorites** pour quitter le menu des recettes favorites.

En tout temps, vous pouvez quitter le menu des réglages favoris en appuyant sur la touche **Favorites**.

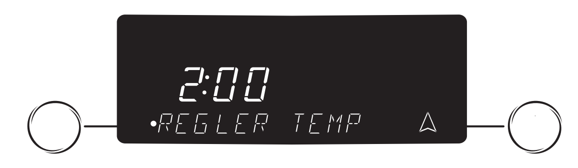
# RÉGLAGE

## Réglage

Setup
On / Off



1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Utilisez la flèche pour faire défiler les options de l'écran de réglage.
3. Choisissez l'option désirée en appuyant sur les touches rapides.




**Remarque :** Pour quitter l'écran sans faire de changements, appuyez sur la touche **Setup**. L'heure du jour apparaît à l'afficheur.

### Horloge

our instructions détaillé, voyez las pages 43-44. Utilisez l'option Clock (Horloge) pour :

- Régler l'heure.
- Régler le jour de la semaine.
- Sélectionner **AM** ou **PM** (mode de 12 heures seulement). L'heure ne sera pas affichée avec l'indication AM ou PM.
- Choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.
- Désactiver l'affichage de l'horloge.

### Langue

Les écrans de la console peuvent être affichés en anglais, français ou espagnol. Pour choisir une autre langue que l'anglais :

Setup
On / Off

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **LANGUES**.
3. Au besoin, utilisez la flèche pour passer à l'écran suivant.
4. Choisissez la langue désirée.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

## Conversion automatique pour convection

Le four est réglé à l'usine pour la conversion automatique pour convection.

La conversion automatique pour convection réduit automatiquement la température réglée de 25° pour les caractéristiques de Cuisson à convection.

Pour le Rôtissage à convection, le régulateur vous avertit lorsque 75 % du temps de rôtissage s'est écoulé et vous demande de vérifier la cuisson. Les températures ne sont pas réduites pour le rôtissage à convection.

### Pour désactiver la conversion automatique pour convection :

1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Sélectionnez **CONVECT AUTO**.
3. Sélectionnez **ARRET**.
4. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

### Pour réactiver la conversion automatique pour convection :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Sélectionnez **CONVECT AUTO**.
3. Choisissez **MARCHE**.
4. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

### Remarques :

- Lorsque vous utilisez la Cuisson à convection et la Pâtisserie à convection alors que l'option de Conversion automatique pour convection est désactivée, réduisez la température de cuisson de 14° C (25° F).
- Si l'option Rôtissage à convection avec Conversion automatique pour convection est désactivée, vous n'aurez pas besoin de programmer la durée de la cuisson. Vérifiez les aliments lorsque 75 % de la durée habituelle de la cuisson est écoulée.

## C/F

L'échelle de température peut être indiquée en Fahrenheit ou en Celsius.

### Pour modifier l'échelle de température :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Utilisez la flèche pour passer à l'écran suivant.
3. Sélectionnez **C/F**.
4. Choisissez l'échelle de température désirée.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

## Mode sabbat

Le four est programmé pour s'éteindre après 12 heures s'il est accidentellement laissé en marche. Le mode sabbat annule l'arrêt automatique après 12 heures et peut être réglé pour s'activer automatiquement ou manuellement, au choix.

Le mode sabbat permet le fonctionnement de la cuisson au four et de la cuisson et maintien seulement. Toutes les autres fonctions sont désactivées. Si une fonction autre que la cuisson au four ou la cuisson et maintien est utilisée quand le mode sabbat commence, cette fonction sera annulée.

### Pour activer le mode sabbat :




1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Selectionnez **SABBAT**.
4. Sélectionnez **AUTO** ou **MANUEL**.
   - La fonction AUTO vous demande automatiquement d'entrer une température de cuisson pour vendredi à 14 h et demeure en mode sabbat pendant 33 heures. La mention SABBAT et MODE SABBA ACT apparaît à l'afficheur pendant 90 minutes. Si vous désirez utiliser la fonction de cuisson au four ou de cuisson et maintien, durant le mode sabbat, vous devez les programmer pendant les 90 minutes, *avant* que le mode sabbat automatique ne soit activé.
   - La fonction MANUAL règle le four pour le mode sabbat de 72 heures. Les mentions SABBAT et MODE SABBA ACT apparaissent à l'afficheur pendant cinq minutes. Si vous désirez utiliser la fonction de cuisson au four ou de cuisson et maintien durant le mode sabbat, celle-ci doit être programmée pendant les cinq minutes, *avant* que le mode sabbat MANUEL ne soit activé.
5. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET**.
6. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu de réglage.

### Remarques :

- Le four doit être inactif pour programmer le mode sabbat.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches ou la porte sont verrouillées.
- Si la cuisson au four est en cours lorsque le mode sabbat se met en marche, il n'y aura pas de signal sonore.
- Tous les messages et les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est en marche.
- Si vous voulez que la lampe du four soit allumée pendant le mode sabbat, allumez-la *avant* de régler le mode.
- L'autonettoyage et le verrouillage automatique des portes ne fonctionnent pas pendant le mode sabbat.
- La température de cuisson peut être changée pendant que le mode sabbat est actif. Appuyez simplement sur la touche **Bake** (Cuisson au four) et entrez ensuite la température désirée à l'aide des touches rapides.
- Appuyez sur la touche **CANCEL** (Annuler) pour annuler la cuisson au four. Le régulateur demeurera en mode sabbat.
- Le jour de la semaine et AM/PM (matin/soir) doivent être réglés pour que le mode Sabbat fonctionne correctement.



Suite

### Pour annuler le mode sabbat :




Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage) et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes. Vous pouvez annuler le mode de cuisson en appuyant sur la touche **CANCEL** (Annuler) durant le mode sabbat.

## Ajustement de la température

La précision des réglages de température a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four plus ancien. La température des fours peut éventuellement se décaler.

Vous pouvez ajuster la température du four si vous pensez qu'il ne cuit pas ou ne dore pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, réglez le four à une température de 14° C (25° F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faites cuire la préparation. Les résultats du premier essai de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés par lequel la température doit être ajustée.

### Pour ajuster la température du four :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **REGLER TEMP**.
4. Entrez la modification de température désirée à l'aide des touches numériques.
5. Sélectionnez **« +/- »** pour indiquer une augmentation ou une réduction de température. La modification de température est affichée en haut de l'écran.
6. Appuyez sur la touche **Enter** (Entrer) ou attendez pendant trois secondes pour valider le changement.
7. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant.

Les températures de cuisson au gril et de nettoyage ne peuvent pas être ajustées.



## Signaux sonores (bips)

Vous pouvez ajuster le volume et le nombre de bips entendus à la fin de la cuisson et du décompte de la minuterie.

### Pour ajuster les bips :




1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Selectionnez **SIGNAUX SONOR**.

### Pour modifier les bips entendus à la fin de la cuisson :

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Signaux sonores » ci-dessus.
2. Sélectionnez **SIGNAUX CUISS**.
3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **1-30 MIN** pour entendre un bip à toutes les 30 secondes.

   **OU**

   Sélectionnez **1-60 MIN** pour entendre un bip à toutes les 60 secondes.

   **OU**

   Sélectionnez **1 BIP** pour entendre un seul bip à la fin de la cuisson.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

### Pour modifier les sonneries de la minuterie :

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Signaux sonores » ci-dessus.
2. Selectionnez **SIGNAUX MINUTE**.
3. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
4. Sélectionnez **2-30 MIN** pour entendre deux bips à toutes les 30 secondes.

   **OU**

   Sélectionnez **2-60 MIN** pour entendre deux bips à toutes les 60 secondes.

   **OU**

   Sélectionnez **1 BEEP** (Bip) pour entendre un seul bip à la fin de la durée réglée.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

### Pour modifier le volume des bips :

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Signaux sonores » ci-dessus.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **VOLUME**.
4. Sélectionnez **HAUT** pour le volume le plus élevé.

   **OU**

   Sélectionnez **MOYEN** pour un volume moyen.

   **OU**

   Sélectionnez **BAS** pour le volume le plus bas.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

## Arrêt automatique 12 heures

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il est accidentellement laissé en marche.

### Pour désactiver cette caractéristique :

1. Appuyez sur la touche **Setup** (Réglage).
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **ARRET AUT 12 H**.
3. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET** à l'aide des touches rapides.
4. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

## Économie d'énergie

Pour économiser l'énergie, l'afficheur peut être réglé pour s'éteindre lorsqu'il n'est pas en fonction.

### Pour régler la caractéristique d'économie d'énergie :

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **ECONOM ENERGIE**.
4. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET** à l'aide des touches rapides.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

Appuyer sur n'importe quelle touche pour réactiver l'afficheur.

## Service à la clientèle

Cette zone du régulateur de four affiche le numéro sans frais du service à la clientèle Jenn-Air.

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **ENTRETIEN**.
4. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

## Démonstration

Si vous sélectionnez la démonstration, vous verrez une courte présentation des caractéristiques principales de votre nouvelle cuisinière Jenn-Air.

1. Appuyez sur la touche **Setup**.
2. Appuyez sur la flèche pour faire défiler l'écran.
3. Sélectionnez **DEMO**.
4. Sélectionnez **MARCHE** ou **ARRET** à l'aide des touches rapides.
5. Appuyez sur la touche **Setup** pour quitter le menu.

# ACCESSOIRES

**Wok électrique ou à gaz en accessoire – Modèle AO142**

Idéal pour la cuisson à la vapeur, sautée, braisée ou à l'étuvée. Le wok possède un fini anti-adhésif, des poignées en bois, un couvercle, une grille pour cuisson à la vapeur, des spatules à riz et une brochure de conseils de cuisson. Le wok à fond plat peut être utilisé sur TOUS les modules.



# GARANTIE ET SERVICE

## Garantie sur la cuisinière à deux énergies

### Garantie complète d'une année - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

**Veuillez noter :** Cette garantie complète ne s'applique que si l'appareil se trouve au Canada ou aux États-Unis. Les appareils situés ailleurs ne sont couverts que par les garanties limitées, y compris les pièces qui se révéleraient défectueuses la première année.

### Garanties limitées - pièces seulement

**De la deuxième à la cinquième année -** À compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

- **Commandes électroniques**
- **Brûleurs à gaz scelles**

### Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par la CSA, sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à un autre et d'une province à une autre.*

## Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les dommages ou dérangements dus à ce qui suit :
   a. Installation, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   e. Réglage inapproprié de toute commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Les ampoules.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
   a. Correction d'erreurs d'installation.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Assurer le transport de l'appareil jusqu'à l'entreprise de service après-vente et son retour.
6. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties.

Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

## Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage du manuel d'utilisation et d'entretien ou appelez le service à la clientèle de Maytag, LLC, société à responsabilité limitée, Service à la clientèle de Jenn-Air au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) aux États-Unis et au Canada.

## Pour obtenir un service en vertu de la garantie

Pour localiser une agence agréée de service après-vente dans votre région, prenez contact avec le détaillant où vous avez acheté l'appareil; ou appelez Maytag Services, LLC, société à responsabilité limitée, Service à la clientèle de Jenn-Air. Si le service obtenu en vertu de la garantie ne vous satisfait pas, veuillez téléphoner ou écrire à :

Maytag Services, LLC, société à responsabilité limitée
à l'attention du CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ÉTATS-UNIS
**États-Unis et Canada : 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

**Remarque :** Lors de tout contact auprès de Maytag Services, LLC, société à responsabilité limitée, service à la clientèle de Jenn-Air concernant un problème, veuillez fournir l'information suivante :

a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
b. Les numéros de modèle et de série de votre appareil;
c. Le nom et l'adresse du détaillant et la date d'achat de l'appareil;
d. Une description claire du problème observé;
e. Une preuve d'achat.

Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services, LLC, ciété à responsabilité limitée, Service à la clientèle de Jenn-Air.

# Estufa a gas deslizante de corriente descendente Jenn-Air®

# Guía

# de uso y cuidado

## Tabla de contenido





**Instalador:** Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

**Consumidor:** Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de modelo ______________________________

Número de serie ______________________________

Fecha de compra ______________________________

Si tiene preguntas, póngase en contacto con:
Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros productos de cocina, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

***Para información sobre servicio, vea la página última.***

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando se instale, se realice mantenimiento o se haga funcionar el electrodoméstico.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o condiciones que no entienda.

## Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad

**⚠ ADVERTENCIA**

**ADVERTENCIA –** Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales graves o mortales.

**⚠ PRECAUCIÓN**

**PRECAUCIÓN –** Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales menos graves.

**Lea y siga todas las instrucciones *antes* de usar este electrodoméstico** para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesiones personales o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito para el cual ha sido destinado según se describe en esta guía.

**Para asegurar el funcionamiento correcto y seguro del electrodoméstico:** El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. **No** instente ajustar, reparar, realizar servicio o reemplazar cualquier pieza de su electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía.Todas las demás reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

**Siempre** desenchufe el electrodoméstico *antes* de realizar reparaciones.

**⚠ ADVERTENCIA**

**Si la información presente en esta guía no se sigue con exactitud, puede ocurrir un incendio o explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.**

- **No almacene o use gasolina ni otros gases y líguidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.**
- **SI SIENTE OLOR A GAS:**
  - **No intente encender ningún electrodoméstico.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su vivienda.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.**

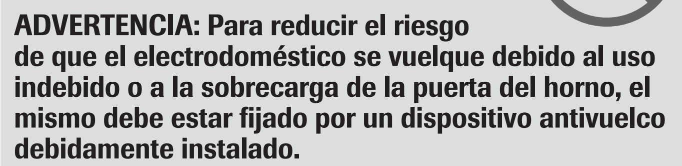
**⚠ ADVERTENCIA**

Los escapes de gas pueden ocurrir en su sistema y causar una situación peligrosa. Los escapes de gas no necesariamente se detectan únicamente por el olor a gas. Los proveedores de gas le recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por el UL. Instálelo y úselo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

# Instrucciones generales

**⚠ ADVERTENCIA**

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PROVISTO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**



**ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de que el electrodoméstico se vuelque debido al uso indebido o a la sobrecarga de la puerta del horno, el mismo debe estar fijado por un dispositivo antivuelco debidamente instalado.**

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Verifique este dispositivo **cada vez** que la estufa sea movida.

## Para evitar daños a causa de un incendio o humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico *antes* de su uso.

Mantenga el área que rodea el electrodoméstico libre de materiales combustibles. Los materiales combustibles **no deben** ser almacenados en el interior de un horno.

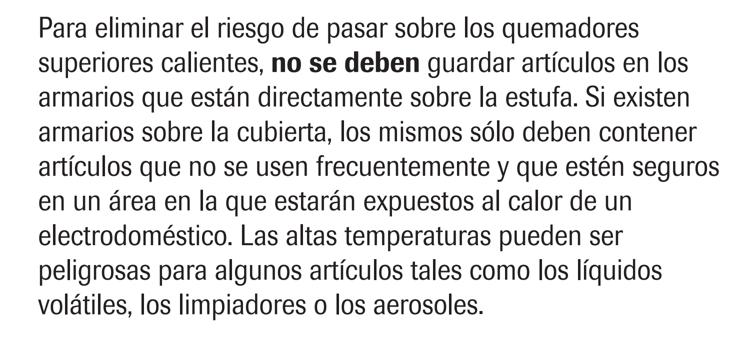
Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se puedan entibiar o calentar. **No** deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para evitar incendios de grasa, **no** deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella.

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, tome las precauciones necesarias para evitar que las cortinas vuelen sobre los quemadores.

**NUNCA** deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca de un electrodoméstico.



Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, **no se deben** guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si existen armarios sobre la cubierta, los mismos sólo deben contener artículos que no se usen frecuentemente y que estén seguros en un área en la que estarán expuestos al calor de un electrodoméstico. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para algunos artículos tales como los líquidos volátiles, los limpiadores o los aerosoles.

## En caso de incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar esparcir las llamas. Apague las llamas y luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.
- **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama del horno cerrando la puerta del horno.

**No** use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de sodio, un producto químico seco o un extinguidor de espuma para apagar un incendio o llama.

## Seguridad para los niños

**⚠ PRECAUCIÓN**

**NUNCA** almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el electrodoméstico o sobre el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepen sobre la puerta del electrodoméstico para alcanzar artículos sobre el mismo pueden sufrir lesiones graves.

**NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando esté en uso o esté caliente. **Nunca** permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se le debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se le debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. **No se debe** permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas del electrodoméstico.

**Cont.**

# Información sobre su electrodoméstico

**⚠ ADVERTENCIA**

**NUNCA** use las puertas de este electrodoméstico como peldaño o asiento ya que el electrodoméstico se puede volcar, y causar lesiones graves.

**NUNCA** use este electrodoméstico como calefactor de área o para elevar la temperatura de la habitación. Esto puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

**NUNCA** cubra ninguna rendija, agujero o canal en la parte inferior del horno o cubra la rejilla completa con materiales tales como el papel de aluminio. Esto evita que el aire fluya a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede contener el calor y producir un riesgo de incendio.

**NUNCA** obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación cubriendo las entradas o salidas de aire del horno. Esto puede restringir el acceso del aire a los quemadores y causar envenenamiento por monóxido de carbono.

Evite tocar el área del respiradero mientras el horno esté encendido y durante varios minutos después de haberlo apagado. Algunas partes del respiradero y del área que lo rodea se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de apagar el horno, **no** toque el respiradero o el área que lo rodea hasta que haya tenido suficiente tiempo para enfriarse.

Otras superficies que pueden estar calientes incluyen la cubierta, las áreas orientadas hacia la cubierta, el respiradero del horno, la superficie cercana a la abertura del respiradero, la puerta del horno y el área que la rodea, y la ventanilla del horno.

**No** toque una bombilla de horno caliente con un paño húmedo ya que se puede romper. Si la bombilla se rompe, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico *antes* de retirar la bombilla para evitar un choque eléctrico.

Para evitar exponer al usuario a un potencial riesgo y para evitar daños al electrodoméstico, **no** use este electrodoméstico como calefactor de área o para calentar una habitación. **Tampoco** utilice el horno como área de almacenamiento para alimentos o utensilios de cocina.

**NUNCA** use papel de aluminio para cubrir una parrilla o la parte inferior del horno. El mal uso puede crear riesgos de choque eléctrico, incendio o daños al electrodoméstico. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

# Información de seguridad sobre la cocción

Siempre coloque el utensilio sobre el quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de saber cuál perilla corresponde al quemador superior que va a utilizar. Asegúrese de haber activado el quemador correcto y de que el mismo se haya encendido. Una vez que haya terminado la cocción, apague el quemador *antes* de retirar el utensilio para evitar exponerse a la llama.

Siempre ajuste la llama del quemador superior para que la misma no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, malgasta energía y puede dañar el electrodoméstico, el utensilio o los armarios que se encuentran sobre la cubierta.

**NUNCA** deje alimentos cocinándose sin supervisión, especialmente cuando utilice ajustes de temperatura altos o cuando fría en aceite. Los derrames pueden causar humo, y los derrames de grasa se pueden encender. Limpie los derrames de grasa tan pronto como sea posible. **No** use un ajuste de calor alto para cocinar durante tiempos prolongados.

**NUNCA** caliente un envase cerrado en un quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y causar lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. **Nunca** use paños para secar platos u otros artículos similares como tomaollas ya que pueden arrastrarse sobre la superficie caliente de los quemadores y se pueden encender o enredar en las piezas del electrodoméstico.

Siempre permita que el aceite utilizado para freír se enfríe *antes* de mover o manipular el utensilio.

**No** permita que el aceite para cocinar u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, en la campana de ventilación, en el respiradero o en las áreas cercanas a estos. Limpie la campana de ventilación con frecuencia para evitar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

**NUNCA** use ropa fabricada con materiales inflamables o ropa holgada o de mangas largas para cocinar. La ropa se puede encender o se puede enganchar en las manijas de los utensilios.

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla hacia afuera para colocar o retirar alimentos usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite introducir sus manos en el horno para colocar o retirar alimentos. Si se debe mover una parrilla mientras está caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno al terminar la cocción.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Permita que el aire o vapor caliente escape *antes* de mover o colocar el alimento.

**ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico con alimento congelado y/o su tapa se deforman, se comban o se dañan de alguna manera durante la cocción, elimine el alimento y el envase. El alimento puede estar contaminado.

**NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas o la parte inferior del horno. Esto puede crear riesgos de choque eléctrico, incendio o daños al electrodoméstico. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

## Información de seguridad sobre los utensilios

Use utensilios con fondos planos y manijas que sean fáciles de sostener y que se mantengan frías. Evite usar utensilios inestables, deformados, que se puedan volcar fácilmente o con manijas sueltas. También evite usar utensilios, especialmente utensilios pequeños, que tengan manijas pesadas, ya que los mismos pueden perder su estabilidad y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados cuando contienen alimentos también pueden ser peligrosos al moverlos.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande para el alimento y para evitar derrames. El tamaño del utensilio es especialmente importante cuando fría en aceite. Asegúrese de que el utensilio sea del tamaño adecuado para la cantidad de alimento que va a cocinar y para el burbujeo del aceite.

Para minimizar las quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames por el contacto accidental con el utensilio, **no** extienda las manijas sobre los quemadores superiores adyacentes. Siempre gire las manijas hacia un lado o hacia la parte trasera del electrodoméstico, y no hacia la habitación donde puedan ser fácilmente alcanzadas o golpeadas por niños pequeños.

**Nunca** deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar la cubierta y el utensilio.

Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas para hornear.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica o porcelanizados son convenientes para cocinar en la cubierta o en el horno sin que se quiebren debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico se han comprobado usando utensilios de cocina convencionales. **No** use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía.

**No** use cubiertas para los elementos superiores, parrillas para cubiertas o sistemas adicionales de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

## Ollas freidoras

Sea extremadamente cuidadoso cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe *antes* de intentar mover la olla.

## Campanas de ventilación

Limpie la campana de ventilación de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la campana o en el filtro y también para evitar incendios de grasa.

Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

## Información de seguridad sobre la limpieza

Limpie la cubierta con cuidado. Apague todos los controles y espere hasta que las piezas del electrodoméstico se enfríen *antes* de tocarlas o limpiarlas. Tenga cuidado si utiliza un paño o esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Limpie únicamente las piezas que se indican en esta guía.

## Horno autolimpiante

**⚠ PRECAUCIÓN**

*Antes* de activar la autolimpieza, retire las parrillas del horno, la asadera, los alimentos y cualquier otro utensilio del interior del horno. Limpie los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas.

Limpie únicamente las piezas que se indican en esta guía. **No** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un sellado hermético. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

**No** use limpiadores o forros para hornos de ningún tipo dentro o cerca de ninguna pieza del horno autolimpiante.

## Aviso y adverntencia importantes de seguridad

La propuesta 65 de la Ley sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable del estado de California de 1986 (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos de que cuando el horno esté en el ciclo de autolimpieza, puede resultar en una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas, incluyendo el monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser minimizada ventilando el horno adecuadamente al exterior durante el ciclo de autolimpieza abriendo las ventanas y/o la puerta de la habitación donde se encuentra el electrodoméstico.

**AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PÁJAROS DOMÉSTICOS: Nunca** mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los vapores producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los vapores que despiden el aceite de cocina, la grasa y la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

## Conserve estas instrucciones para referencia futura

# INFORMACIÓN SOBRE LOS CONDUCTOS

El sistema de ventilación Jenn-Air fue diseñado para capturar el vapor producido durante la cocción y el humo de la superficie de la cubierta. Si el sistema no funciona, verifique las siguientes situaciones en la instalación de los conductos:

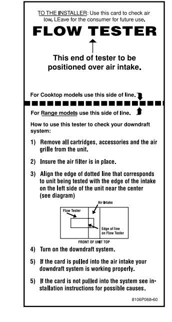
- Se deben usar conductos redondos de 15,24 cm (6") o rectangulares de 8,26 cm (3 1/4") x 25,4 cm (1") para longitudes de 3 a 18 m (10 a 60 pies).

**Importante:** Si la longitud del conducto es de 3 m (10 pies) o menos, se puede usar un conducto redondo de 12,7 cm (5") de diámetro.

- No se deben utilizar más de tres codos de 90°. La distancia entre los codos debe ser de por lo menos 45 cm (18").
- Se ***DEBE*** usar la tapa de pared Jenn-Air recomendada. Asegúrese de que el humidificador se mueva libremente cuando el sistema esté en funcionamiento.
- Debe haber una distancia mínima de despeje de 15,24 cm (6") entre las cubiertas que sean instaladas cerca de una pared lateral y la pared.

Si no existen problemas obvios de instalación, puede existir un problema oculto tal como una junta atascada, un conducto obstruido, etc. La instalación es responsabilidad del instalador, y las preguntas deben ser dirigidas al mismo en primer lugar. El instalador debe verificar muy cuidadosamente las instrucciones de instalación de los conductos.

- Use la tarjeta de pruebas de flujo proporcionada con su electrodoméstico para verificar el flujo de aire.



## Horno autolimpiante

**⚠ PRECAUCIÓN**

- Es normal que algunas piezas del horno se calienten durante un ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daños a la puerta del horno, **no** intente abrirla cuando “LOCK” (Bloqueado) se muestre en la pantalla.
- Evite tocar la puerta, la ventana o el área del respiradero durante un ciclo de autolimpieza.
- **No** use limpiadores de hornos comerciales sobre el acabado del horno o en ninguna pieza del horno. Estos limpiadores dañan el acabado y las piezas.

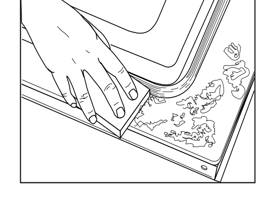
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno.

Limpie el horno con frecuencia removiendo los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas. No permita que se acumule demasiado sucio en el horno.

Durante el proceso de autolimpieza, ventile bien la cocina para deshacerse de los olores normales asociados con la limpieza.

### Antes de la autolimpieza

1. Apague la luz del horno *antes* de la autolimpieza. La luz del horno se puede fundir durante el ciclo de autolimpieza.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Si no se retiran del horno, las parrillas se decolorarán y se deslizarán con dificultad después del ciclo de autolimpieza. **Importante:** Retire la rejilla de ventilación de la superficie de cocción *antes* de la autolimpieza.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta y el área por fuera de la junta y alrededor de la abertura de la misma con un limpiador no abrasivo tal como el “Bon Ami”* o detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Las mismas deben ser limpiadas para evitar que el sucio se fije durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y de la ventana del horno.)



4. Para evitar daños, **no** limpie o frote la junta alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar el calor dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o los derrames del fondo del horno. Esto evita el humo excesivo, las llamas y las llamaradas durante el ciclo de autolimpieza.
6. Limpie los derrames azucarados y ácidos tales como los derrames de batatas, tomate o salsas a base de leche. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. El acabado de porcelana se puede decolorar si los derrames ácidos o azucarados no se limpian *antes* de un ciclo de autolimpieza.

### Para programar la autolimpieza:

Clean

1. Oprima la tecla **“Clean”** (Limpieza).
2. RET PARRILLAS se desplegará. Retire las parrillas.
3. Seleccione **CONTINUAR** usando la tecla rápida. Las teclas rápidas están ubicadas a cada lado de la pantalla del panel de control.
4. Seleccione el nivel de suciedad **LEVE** introduciendo el número 200 con las teclas numéricas para programar dos horas de limpieza. Oprima la tecla **Enter**.

   **O**

   Seleccione **MED** y tres horas de tiempo de limpieza si el horno está moderada.




   **O**

   Seleccione **INTENSO** y cuatro horas de tiempo de limpieza si el horno está muy sucio .
5. LIMPIEZA, “TIME” (Tiempo), BLOQUEO y el conteo regresivo de la autolimpieza se desplegarán en pantalla mientras el horno se limpia. Cuando termine el tiempo de limpieza y la puerta todavía esté bloqueada, ENFRIAMIENTO aparecerá en pantalla.

**Importante:** El bloqueo de la puerta se desenganchará aproximadamente una hora después de que se haya terminado la limpieza. ENFRIAMIENTO desaparecerá de la pantalla cuando la puerta del horno se haya desbloqueado.

### Para diferir un ciclo de autolimpieza:




1. Oprima la tecla **“Clean”**.
2. RET PARRILLAS se desplegará. Retire las parrillas.
3. Seleccione **CONTINUAR** usando la tecla rápida.
4. Seleccione el nivel de suciedad **LEVE** introduciendo el número 200 con las teclas numéricas para programar dos horas de limpieza. Oprima la tecla **Enter**.

   **O**

   Seleccione **MED** y tres horas de tiempo de limpieza si el horno está moderada.

   **O**

   Seleccione **INTENSO** y cuatro horas de tiempo de limpieza si el horno está muy sucio .
5. La puerta se bloqueará. LIMPIEZA, “TIME”, BLOQUEO y el conteo regresivo de la autolimpieza se desplegarán en pantalla

**Cont.**

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

6. Después de que la puerta se bloquee, oprima la tecla **“More Options”** (Más opciones).
7. Seleccione **DIFERIR** usando la tecla rápida.
8. Seleccione la cantidad de horas que desea diferir el inicio del ciclo de autolimpieza.
9. El tiempo diferido y el tiempo de limpieza aparecerán en la pantalla.

## Después de la autolimpieza

***Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, el bloqueo se desenganchará y ENFRIAMIENTO desaparecerá de la pantalla. En este momento se podrá abrir la puerta.***

Algunas manchas pueden dejar una ligera ceniza gris que puede ser removida con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiar las cenizas, el ciclo de autolimpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será removida durante el siguiente ciclo de autolimpieza.

Si se dejaron las parrillas en el horno y las mismas no se deslizan con facilidad después de un ciclo de autolimpieza, limpie las parrillas y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para facilitar su movimiento.

Puede aparecer una decoloración blanca después de la autolimpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimiento.

### Notas:

- Si se deja la puerta abierta, CIERRE PUERTA se desplegará en la pantalla hasta que se cierre la puerta
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla “Clean” (Limpieza) y la activación de una tecla numérica, el programa regresará automáticamente al despliegue anterior.
- La puerta del horno se dañará si intenta abrirla a la fuerza durante la limpieza o enfriamiento.
- Las primeras veces que se use la autolimpieza, es normal ver humo y sentir un olor. Esto es normal y se reducirá o desaparecerá con el uso. Si el horno está muy sucio o si la asadera se dejó accidentalmente en el horno, pueden salir humo y olor excesivos.
- A medida que el horno se calienta y se enfría, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el electrodoméstico.

# Procedimientos de limpieza

**⚠ PRECAUCIÓN**

- **Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y que todas las piezas estén frías *antes* de tocarlo o limpiarlo. Esto evitará daños y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración, limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de volver a instalarla de manera correcta.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer un pedido llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

| PIEZA | PROCEDIMIENTO |
|---|---|
| **Asadera e Inserto** | ***Nunca cubra el inserto con papel de aluminio ya que el mismo evita que la grasa se drene hasta la asadera.***<br>• Coloque un paño jabonoso sobre el inserto y la asadera y deje remojar para suavizar la suciedad.<br>• Lave en agua tibia con jabón. Use una esponja de restregar para quitar las manchas difíciles.<br>• La asadera y el inserto pueden lavarse en el lavavajillas. |
| **Tapas de los quemadores y quemadores sellados a gas** | **Tapas removibles de los quemadores**<br>• Espere a que se enfríe el quemador. Retire la tapa del quemador y lávela en aguja jabonosa con una esponja plástica de restregar. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva o con la crema de limpieza para cubiertas ‘Cooktop Cleaning Creme’* (Pieza Nº20000001)** y una esponja.<br>• **No** limpie en el lavavajillas o en el horno autolimpiante.<br>**Quemadores Sellados a Gas**<br>• Limpie con frecuencia. Espere a que se enfríe el quemador. Limpie con jabón y una esponja de plástico para restregar. Para manchas difíciles o secas, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva, un cepillo duro, un cepillo de dientes, la punta de goma suave del cepillo de dientes (si viene equipado) o un alfiler recto. **No** aumente o distorsione los agujeros.<br>• Tenga cuidado de no permitir que entre agua en los orificios de los quemadores.<br>• Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el mismo se moja o se daña, el quemador superior no se encenderá. |
| **Rejillas de los quemadores - Porcelana sobre hierro fundido** | • Lave con agua caliente y jabonosa y con una esponja plástica de restregar no abrasiva. Para las manchas difíciles, limpie con una esponja jabonosa no abrasiva o con la crema de limpieza para cubiertas ‘Cooktop Cleaning Creme’* y una esponja. Si queda alguna suciedad, vuelva a aplicar la crema, cubra con una toalla de papel húmeda y remoje durante 30 minutos. Vuelva a restregar, enjuague y seque.<br>• **No** limpie en el lavavajillas o en el horno autolimpiante. |

| PIEZA | PROCEDIMIENTO |
|---|---|
| **Panel de control** | • Para activar el bloqueo de controles para la limpieza, vea la sección *Bloqueo del control* en la página 74.<br>• Limpie con un paño mojado. Seque bien.<br>• Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. ***NO rocíe el limpiador directamente sobre el área de las teclas de control y de la pantalla.*** |
| **Perillas de control** | • Retire las perillas tirando de ellas hacia afuera cuando estén en la posición "OFF" (apagado).<br>• Limpie, enjuague y seque. **No** use agentes de limpieza abrasivos ya que los mismos pueden rayar el acabado.<br>• Encienda cada elemento para asegurarse de que las perillas fueron reinstaladas correctamente. |
| **Cubierta – Porcelana esmaltada** | La porcelana es vidrio fundido sobre el metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. Todos los derrames, en especial los derrames ácidos o azucarados, deben limpiarse inmediatamente con un paño seco.<br>• Cuando la superficie esté fría, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.<br>• **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. La porcelana se puede agrietar o picar.<br>• **Nunca** use limpiadores para hornos o agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de una estufa. |
| **Paneles laterales y manijas de la puerta - Esmalte pintado** | • Cuando la superficie esté fría, limpie con agua jabonosa tibia, enjuague y seque. **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo ya que puede dañar la superficie y causar quemaduras por vapor.<br>• Para manchas difíciles, use un agente de limpieza abrasivo suave tal como crema de bicarbonato de sodio o 'Bon Ami'*. **No** use limpiadores abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores para hornos. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie.<br>***Importante: Use una toalla o paño húmedo para limpiar derrames, especialmente si los mismos son ácidos o azucarados. La superficie puede* y manijas *decolorarse u opacarse si no se limpian inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.*** |
| **Ventanilla y puerta del horno - Vidrio** | • Evite usar cantidades excesivas de agua, ya que puede escurrirse debajo o detrás del vidrio y mancharlo.<br>• Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero.<br>• **No** use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos rayarán el vidrio. |
| **Interior del horno** | • Siga las instrucciones en las páginas 64 y 65 para programar un ciclo de autolimpieza. |
| **Parrillas del horno** | • Lave con agua jabonosa.<br>• Limpie las manchas difíciles con un limpiador en polvo o con una esponja de restregar jabonosa. Enjuague y seque.<br>• Las parrillas se decolorarán permanentemente y puede que no se deslicen bien si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie el borde de la parrilla y el soporte con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento. Limpie el exceso de aceite. |
| **Acero Inoxidable** (modelos selectos) | • ***NO USE NINGÚN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***<br>• ***NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O DE NARANJA.***<br>• ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***<br>• **Limpieza diaria/suciedad leve –** Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de agua y vinagre blanco, limpiador para superficies y vidrio "Formula 409"* o un limpiador para vidrio similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto "Stainless Steel Magic Spray"* (Pieza Nº 20000008)**.<br>• **Suciedad moderada/manchas rebeldes –** Limpie con uno de los siguientes – "Bon Ami", "Smart Cleanser" o "Soft Scrub"* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja "Scotch-Brite"* multiuso húmeda frotando a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las marcas, vetas, aplique "Stainless Steel Magic Spray"*.<br>• **Decoloración ––** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con el limpiador para acero inoxidable "Cameo Stainless Steel Cleaner"*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice "Stainless Steel Magic Spray"*. |

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer pedidos directamente, llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

# Mantenimiento

## Puerta del horno

**⚠ PRECAUCIÓN**

**NUNCA** coloque peso en exceso sobre la puerta del horno y no se pare sobre ella. Esto podría causar el volcamiento de la estufa, daños a la puerta o lesiones al usuario.

- **NUNCA** intente abrir o cerrar la puerta o hacer funcionar el horno hasta que se haya reinstalado correctamente la puerta.
- **NUNCA** coloque los dedos entre la bisagra y la parte delantera del marco del horno. Los brazos de las bisagras están instalados a resorte. Si se golpea accidentalmente, la bisagra se cerrará contra el marco del horno y podría lesionar sus dedos.

### Para retirar:

1. Cuando el horno esté frío, abra la puerta hasta la posición de asar (aproximadamente 10 cm o 4").
2. Sostenga la puerta a cada lado. **No** use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante la puerta de manera uniforme hasta que la misma salga de los brazos de las bisagras.

### Para volver a instalar:

1. Sostenga la puerta a cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de las bisagras de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras hasta que la puerta esté completamente asentada sobre las bisagras. Empuje las esquinas superiores de la puerta hacia abajo para terminar de asentar la puerta sobre las bisagras. La puerta no se debe ver torcida.

**Importante:** La puerta del horno de una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y se reducirá con el uso.

## Ventanilla del horno

### Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. **No** use agentes de limpieza abrasivos tales como las esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos pueden rayar el vidrio.
2. **No** golpee el vidrio con utensilios, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. **No** cierre la puerta del horno hasta que las parrillas estén en su lugar.

Si se raya, se golpea, se sacude o se presiona, el vidrio puede debilitarse y aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

## Tornillos niveladores

**⚠ PRECAUCIÓN**

Asegúrese de que el soporte antivuelco fije uno de los tornillos niveladores traseros al piso. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

Asegúrese de que la estufa está nivelada cuando esté instalada. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores que se encuentran en cada esquina de la estufa hasta que la misma esté nivelada.

SOPORTE ANTIVUELCO

TORNILLO NIVELADOR

## Luz del horno

**⚠ PRECAUCIÓN**

- Desconecte el suministro eléctrico a la estufa *antes* de reemplazar la bombilla.
- Permita que el horno se enfríe *antes* de reemplazar la bombilla.
- Asegúrese de que la cubierta y la bombilla estén frías *antes* de tocarlas.

Para asegurarse de instalar la bombilla de repuesto correcta, pida una bombilla de Jenn-Air. Llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) y pida la pieza número -74004458 - bombilla de halógeno.

### Para reemplazar la bombilla del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico.
2. Cuando el horno esté frío, use la punta de sus dedos para sostener el borde de la cubierta de la bombilla. Tire hacia afuera y retírela.
3. Retire cuidadosamente la bombilla usado tirando de ella **derecho hacia afuera** de la base de cerámica.
4. Para evitar dañar o reducir la vida útil de la bombilla nueva, **no** la toque con sus manos o sus dedos descubiertos. Sosténgalo con un paño seco o con una toalla de papel. Oprima las clavijas de la bombilla nueva **directamente dentro** de los pequeños agujeros de la base de cerámica.
5. Vuelva a instalar la cubierta dela bombilla encajándola en su lugar.
6. Vuelva a conectar el suministro eléctrico al horno. Vuelva a programar el reloj.

## Conexión eléctrica

**Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica vienen equipados con un enchufe de tres clavijas con puesta a tierra**, el cual debe ser conectado directamente a un tomacorriente de tres alvéolos de 120 V debidamente puesto a tierra.

*Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de realizar reparaciones.*

El enchufe de tres clavijas con puesta a tierra ofrece protección contra los riesgos de choque eléctrico. **NO CORTE O REMUEVA LA TERCERA CLAVIJA DEL ENCHUFE DEL CORDÓN ELÉCTRICO.**

Si sólo se cuenta con un tomacorriente de dos alvéolos o de otro tipo sin conexión a tierra, **es responsabilidad del propietario del electrodoméstico reemplazarlo por un tomacorriente de tres alvéolos debidamente puesto a tierra.**

## Desinstalación de un electrodoméstico a gas

Los conectores que se usan para conectar los electrodomésticos a gas al suministro de gas no están diseñados para ser movidos constantemente. Una vez que esté instalado, **NO** mueva este electrodoméstico a gas para abrir espacio o para reubicarlo. Si este electrodoméstico debe ser reubicado o desinstalado para hacer reparaciones, siga el procedimiento descrito en las instrucciones de instalación. Para mayor información, póngase en contacto con el Servicio al Cliente de Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente, debe asegurarla al piso haciendo deslizar el tornillo nivelador trasero hasta calzarlo en el soporte antivuelco.

# LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

| PROBLEMA | SOLUCIÓN |
|---|---|
| **Para la mayoría de las situaciones, siga las siguientes soluciones.** | • Verifique si los controles del horno fueron programados correctamente.<br>• Verifique que el enchufe esté bien conectado en el tomacorriente.<br>• Verifique o restablezca el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.<br>• Verifique el suministro eléctrico. |
| **Una parte o la totalidad del electrodoméstico no funciona.** | • Verifique si los controles superiores y/o los del horno fueron programados correctamente. Vea las páginas 70 y 75.<br>• Verifique si la puerta del horno se desbloqueó después del ciclo de autolimpieza. Vea la página 64.<br>• Verifique si el horno fue programado para un ciclo de cocción o de autolimpieza diferido. Vea las páginas 75 y 64.<br>• Verifique si el bloqueo de los controles está activado. Vea la página 74.<br>• Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 84. |
| **El reloj, las palabras indicadoras y/o las luces funcionan pero el horno no calienta.** | • El horno puede estar programado para una función de Cocinar y Mantener Caliente diferida.<br>• El bloqueo de los controles puede estar activado. Vea la página 74. |
| **Los quemadores superiores no se encienden.** | • Asegúrese de que el electrodoméstico esté debidamente conectado al suministro de energía.<br>• Verifique si hay un fusible del circuito fundido o si se ha disparado el disyuntor principal.<br>• Asegúrese de que el encendedor esté seco y emitiendo chispas. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no emite chispas, gire la perilla a la posición **"OFF"** (Apagado). |
| **La llama es dispareja.** | • Los orificios del quemador pueden estar tapados. |
| **La llama del quemador superior se eleva de los orificios** | • Asegúrese de que haya un utensilio sobre la rejilla. |

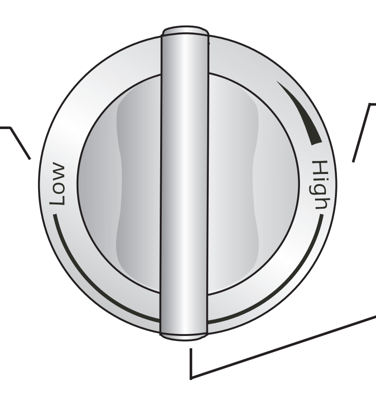
**Cont.**

| PROBLEMA | SOLUCIÓN |
|---|---|
| **Los resultados del horneado no son los esperados o difieren de los obtenidos con un horno usado.** | • Verifique la temperatura programada del horno. Asegúrese de precalentar el horno cuando la receta o las instrucciones lo recomienden.<br>• Asegúrese de que el respiradero del horno no haya sido bloqueado. Vea la ubicación en la página 79.<br>• Asegúrese de que la estufa esté nivelada.<br>• Frecuentemente, las temperaturas varían entre un horno nuevo y uno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura tiende a cambiar y puede hacerse más caliente o más fría. Vea en la página 85 las instrucciones para ajustar la temperatura del horno. **Importante:** No se recomienda ajustar la temperatura si el problema lo presentan sólo una o dos recetas.<br>• Use el utensilio correcto. Los utensilios oscuros producen un dorado más oscuro. Los utensilios brillantes producen un dorado más claro.<br>• Verifique la posición de las parrillas y la colocación de los utensilios. Alterne los utensilios cuando use dos parrillas. Deje 2,54 cm (1") a 5,08 cm (2") de espacio entre los utensilios y la pared del horno.<br>• Revise el uso de papel de aluminio en el horno. **Nunca** use papel de aluminio para cubrir una parrilla completa. Coloque un pedazo pequeño de papel de aluminio debajo del utensilio para recoger los derrames. |
| **El alimento no hierve adecuadamente o genera demasiado humo.** | • Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar demasiado cerca de la llama.<br>• El papel de aluminio no se usó apropiadamente. **Nunca** cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio.<br>• Recorte el exceso de grasa de la carne *antes* de asarla.<br>• Se usó una asadera sucia.<br>• Precaliente el horno durante 2 o 3 minutos antes de colocar el alimento en el horno.<br>• Ase con la puerta del horno cerrada. |
| **El horno no se autolimpia.** | • Asegúrese de que no haya programado un ciclo de autolimpieza diferido. Vea la página 64.<br>• Verifique que la puerta esté cerrada.<br>• Verifique que el horno no esté en modo sabático. Vea la página 84.<br>• El horno puede estar sobre los 204° C (400° F). La temperatura debe ser menor de 204° C (400° F) para poder programar un ciclo de autolimpieza. |
| **El horno no se limpió adecuadamente.** | • Es posible que se requiera un ciclo de autolimpieza más largo.<br>• Los derrames excesivos, en especial los derrames azucarados y/o ácidos, no se limpiaron antes del ciclo de autolimpieza. |
| **La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.** | • El interior del horno todavía está caliente. Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de que el ciclo de autolimpieza haya finalizado. La puerta puede abrirse una vez que la luz indicadora BLOQUEO no esté en la pantalla.<br>• El control y las puertas pueden estar bloqueados. Vea la página 74. |
| **No se escuchan señales sonoras y la pantalla está apagada.** | • El horno puede estar en modo sabático. Vea la página 84. |
| **La humedad se acumula en la ventana del horno o sale vapor del respiradero del horno.** | • Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.<br>• Se usó humedad excesiva cuando se limpió la ventana. |
| **Se percibe un fuerte olor o humo leve cuando se enciende el horno.** | • Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de varios usos. Un ciclo de autolimpieza nuevo "quemará" los olores más rápidamente.<br>• Si enciende un ventilador ayudará a eliminar el humo y/u olor.<br>• Hay suciedad de alimentos excesiva en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza. |
| **El sistema de ventilación no captura el humo de manera eficiente.** | • Verifique el aire cruzado en la habitación o la compensación de aire.<br>• La tapa de la pared exterior puede estar atascada.<br>• Es posible que la cubierta haya sido mal instalada. Verifique la información sobre los conductos. Vea la página 63.<br>• El filtro de aire puede estar mal instalado. Vea la página 72. |

| PROBLEMA | SOLUCIÓN |
|---|---|
| **Códigos de fallas** | • El horno puede detectar una falla durante la programación o durante el funcionamiento. Si se detecta una falla, puede aparecer el mensaje FALLA DETECTADA - PILSE ENTER Y TRATE DE NUEVO. Siga las instrucciones en la pantalla. Si la falla vuelve a aparecer o no desaparece, llame a un técnico de servicio autorizado o al número gratis que aparece en la pantalla.<br>• Si se intenta usar la misma función *antes* de que el horno sea reparado, se desplegará el mensaje CARACTERÍSTICA NO DISPONIBLE PULSE AYUDA. La característica permanecerá inactiva hasta que sea reparada.<br>• Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla **"CANCEL"** (Cancelar) y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado. |
| **Se escuchan ruidos.** | • El horno hace varios ruidos de bajo nivel. Es posible que pueda escuchar los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal.<br>• A medida que el horno se calienta y se enfría, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el electrodoméstico. |
| **"SAb" destella y luego se despliega continuamente.** | • El horno está en modo sabático. Para anular esta función, oprima y mantenga oprimida la tecla **"Setup"** (Ajuste) durante cinco segundos. |
| **No se puede añadir otra receta favorita.** | • La lista de recetas favoritas está llena. Para borrar una receta favorita y añadir una nueva, vea las instrucciones en la página 82. |

# Cocción en la cubierta

**'Low'** (Bajo)**:** Use este ajuste para cocinar alimentos a fuego lento, mantener alimentos calientes y para derretir chocolate o mantequilla. Parte de la cocción puede realizarse en el ajuste "Low" si el utensilio está cubierto. Es posible reducir el calor girando la perilla hacia la posición **"OFF"** (Apagado). Asegúrese de que la llama sea estable.




**"High"** (Alto)**:** Use este ajuste para hacer hervir un líquido o para alcanzar la presión de cocción en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

Use una llama intermedia para continuar la cocción. El alimento no se cocinará más rápidamente en un ajuste mayor que en un ajuste que permita mantener un hervor lento. El agua hierve a la misma temperatura ya sea que se esté haciendo hervir rápida o lentamente.

## Controles superiores

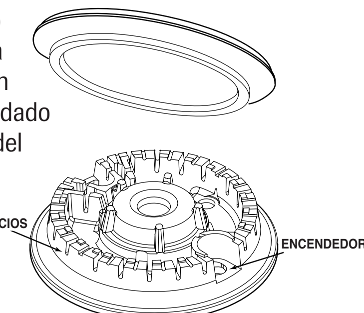
**PRECAUCIÓN**

- Si la llama se apaga durante la cocción y el quemador no se enciende automáticamente, apague el quemador. Si detecta un fuerte olor a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición **'OFF'** *antes* de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la cubierta hasta que se haya enfriado. Algunas de las piezas de la cubierta, en especial alrededor de los quemadores, estarán tibias o calientes durante la cocción. Use tomaollas para proteger sus manos.

## Encendido sin piloto

El encendido sin piloto elimina la necesidad de tener una luz piloto encendida constantemente. Cada quemador superior cuenta con un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie el área alrededor del quemador superior.

Si el quemador superior no se enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado.



# Perillas de control de los elementos superiores

Use estos controles para encender los quemadores superiores. Una selección infinita de ajustes de calor está disponible entre “Low” y “High”. Sentirá un tope o ranura en la posición “HIGH”. Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.




Los gráficos que se encuentran junto a cada perilla identifican el quemador que dicha perilla controla. Por ejemplo, el gráfico a la izquierda muestra el quemador delantero derecho.

### Ajuste de los controles:

El tamaño y tipo de utensilio afecta el ajuste de calor.

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador.
   - La llama del quemador puede elevarse o parecer que se encuentra separada del orificio si el utensilio no se coloca sobre la rejilla.
2. Oprima y gire la perilla de control al ajuste de temperatura deseado.
   - Escuchará el sonido de una chispa y el quemador se encenderá.

**Importante:** Cada quemador fue diseñado para proporcionar reencendido automático si la llama llegara a apagarse.

# Funcionamiento durante una falla eléctrica

**⚠ PRECAUCIÓN**

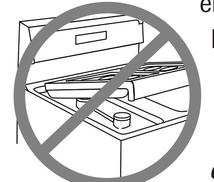
Cuando encienda los quemadores superiores, asegúrese de que todos los controles estén en la posición **‘OFF’**. Encienda la cerilla primero y sosténgala sobre el quemador *antes* de girar la perilla.

1. Sostenga una cerilla sobre el quemador que desee utilizar.
2. Oprima la perilla de control y gírela lentamente.
3. Ajuste la llama al nivel deseado.

# Cubierta

### Para evitar que la cubierta se decolore o manche:

- Limpie la cubierta después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como se haya enfriado la cubierta, ya que estos derrames pueden decolorar la porcelana.



A diferencia de las estufas con quemadores normales de gas, esta cubierta **no** se levanta ni se puede remover. ***No intente levantar la cubierta por ninguna razón.***

# Quemadores sellados

Los quemadores sellados de su estufa están fijados a la cubierta y no están diseñados para ser removidos. Debido a que los quemadores están sellados a la cubierta, los derrames no se escurrirán debajo de la cubierta.

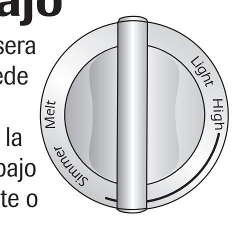
Sin embargo, el quemador debe limpiarse después de cada uso. El conjunto de la tapa del quemador se puede retirar fácilmente para la limpieza. (Vea la página 65 para las instrucciones de limpieza.)

Las tapas de los quemadores deben estar colocadas de manera apropiada en la base del quemador para que el mismo funcione correctamente.

# Quemador de alto rendimiento

Su estufa cuenta con un quemador de alta velocidad de 16.000 BTU* y se encuentra en la posición delantera derecha de la cubierta. Este quemador proporciona una mayor velocidad de cocción que se puede usar para llevar el agua rápidamente al hervor y para cocinar grandes cantidades de alimentos.

# Quemador de nivel bajo




Este quemador se encuentra en la posición trasera derecha. El ajuste de cocción a fuego lento puede ser usado para cocinar al vapor o escalfar alimentos, cocinar salsas delicadas o continuar la cocción de alimentos cubiertos. El ajuste ultra bajo (para derretir) es el mejor para derretir chocolate o mantequilla.

**Importante:** Cuando use los ajustes normales para preparar alimentos, puede tomar algunos minutos para que el área de cocción se enfríe hasta el ajuste de calor “Melt” (derretir).

** La potencia varía cuando se usa gas LP.*

# Quemador de anillo doble

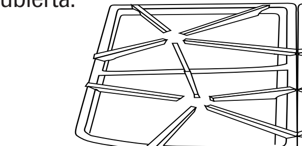
(modelos selectos)

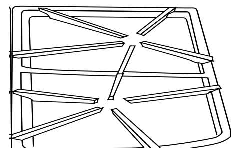
La superficie de cocicón está equipada con un elemento de anillo doble ubicado en la posición delantera izquierda. Para usar este quemador, oprima la perilla de control y gírela *a la izquierda*. Continúe girando la perilla hasta alcanzar el ajuste deseado. La secuencia de encendido es la siguiente: quemador interior en “High” (Alto), luego el quemador interior en “Low” (Bajo), luego ambos anillos en “High” y luego ambos anillos en “Low”.

# Rejillas de los quemadores

Las rejillas deben estar en la posición correcta *antes* de la cocción. Cuando instale las rejillas, coloque los extremos con lengüetas hacia el centro de manera que concuerden con las barras rectas.

La instalación inadecuada de las rejillas puede causar picaduras en la cubierta.





**No haga funcionar los quemadores sin un utensilio sobre la rejilla. El acabado de porcelana de la rejilla puede picarse sin un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.**

Tenga cuidado cuando agite alimentos en un utensilio que se encuentre sobre la rejilla. Las rejillas tienen un acabado liso para facilitar su limpieza. El utensilio se deslizará si no se sostiene su manija. Esto puede provocar derrames de alimentos calientes y riesgos de sufrir quemaduras.

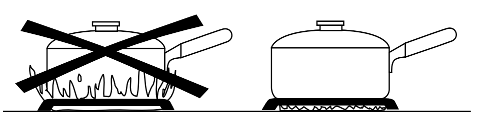
A pesar de que las rejillas son duraderas, las mismas perderán el brillo y/o se decolorarán por las altas temperaturas de las llamas del gas.

## Notas:

- Un quemador ajustado de manera correcta y con orificios limpios se encenderá al cabo de pocos segundos. Si está usando gas natural, la llama será azul con un cono interno azul oscuro.

  Si la llama del quemador es amarilla y ruidosa, la mezcla aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustar la llama. (Los ajustes de la llama no están cubiertos por la garantía.)

  Con el gas LP es aceptable que las puntas de las llamas sean ligeramente amarillas. Esto es normal y no es necesario realizar ajustes.
- Con algunos tipos de gas, es posible que escuche un golpeteo cuando se apague el quemador superior. Este es un sonido normal de funcionamiento del quemador.
- Si la perilla se gira rápidamente de 'High' (Alto) a 'Low' (Bajo), es posible que la llama se apague, especialmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición **'OFF'** (Apagado), espere varios segundos y vuelva a encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de manera que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio.



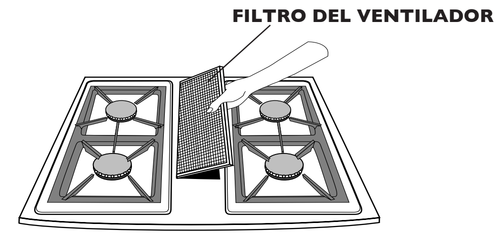
# Sistema de ventilación

El sistema de ventilación integrado remueve los vapores de la cocción, los olores y el humo producido por los alimentos preparados en la cubierta y en la parrilla.

- Para usar el sistema de ventilación manualmente, oprima la tecla **"Vent Fan"** (Ventilador) ubicada en el control electrónico. Oprima la tecla *una* vez para el ajuste de velocidad **"Low"**, una *segunda* vez para el ajuste **"High"** y una *tercera* vez para **apagar** el ventilador.
- El sistema de ventilación funcionará **automáticamente** cuando el elemento de asar a la parrilla esté en uso.
- El ventilador puede ser usado para remover olores fuertes de la cocina tales como los producidos al picar cebollas cerca del ventilador.

## Cuidado y limpieza del sistema de ventilación

- **Rejilla de aire:** La rejilla de aire se levanta fácilmente. Limpie con un paño o lave en el lavavajillas o en el fregadero con detergente del hogar suave. Para evitar rayar la superficie, **no** use limpiadores abrasivos o esponjas de restregar.
- **Filtro:** Apague el sistema de ventilación *antes* de retirar el filtro. El filtro es de tipo permanente y debe ser limpiado cuando esté sucio. Limpie en el fregadero con agua tibia y detergente o en el lavavajillas.

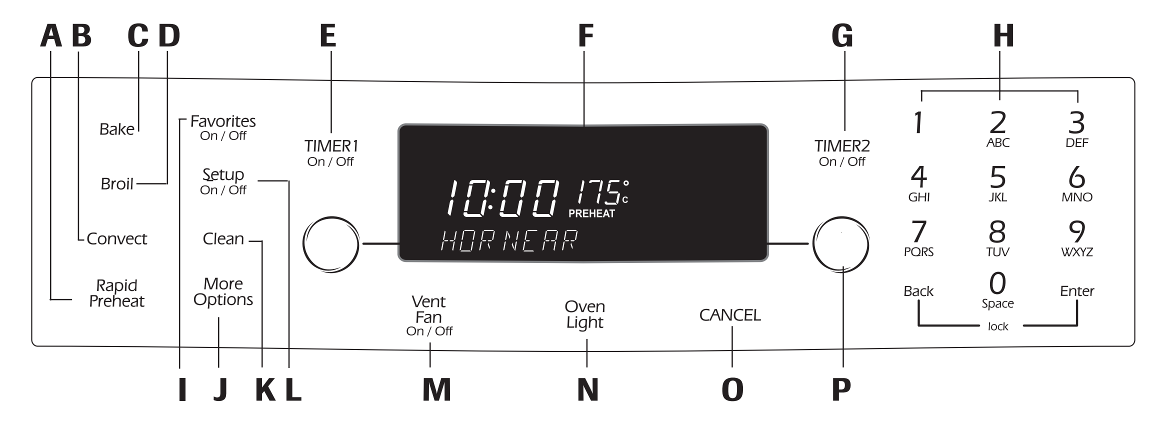



  ***IMPORTANTE: NO*** *USE EL SISTEMA SIN EL FILTRO.* El filtro siempre debe ser instalado en ángulo. Si observa la parte delantera de la estufa, la parte superior del filtro debe estar apoyada sobre el lado izquierdo de la abertura de ventilación. La parte inferior debe estar apoyada sobre el lado derecho de la cámara de ventilación en su parte inferior. ***Importante: Si el filtro está instalado paralelo y contra la pared del ventilador, se reducirá la efectividad de la ventilación.***
- **Cámara de ventilación:** Esta área, la cual aloja al filtro, debe ser limpiada en caso de derrames o cada vez que quede recubierta de grasa. Puede ser limpiada con una toalla de papel, un paño húmedo o una esponja y un detergente o limpiador suave del hogar.

  **Importante:** El respiradero del horno está ubicado debajo del lado derecho de la rejilla de aire. Cuando use o limpie el horno, podrá sentir aire caliente y húmedo en esta área. El área cercana al respiradero puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Tenga cuidado de no derramar nada dentro de este respiradero. **La rejilla de aire debe ser removida *antes* del ciclo de autolimpieza.**

# Cocción en el horno

## Panel de Control




El panel de control está diseñado para una programación sencilla. La pantalla muestra las opciones para cada función y va indicando los pasos del proceso de programación. Las características del panel de control varían según el modelo. La pantalla del horno está programada para horneado.

| | | |
|---|---|---|
| **A** | "Rapid Preheat" (Precalentamiento rápido) | Use esta función para reducir el tiempo de precalentamiento. |
| **B** | "Convect" (Convección) | Use para hornear y asar por convección. |
| **C** | "Bake" (Horneado) | Use para hornear y asar a la parrilla. |
| **D** | "Broil" (Asado) | Use para asar a la parrilla y para dorar. |
| **E** | "TIMER" 1 (Temporizador) | Programa el temporizador. |
| **F** | Pantalla | Muestra las funciones, opciones y hora del día del horno. |
| **G** | "TIMER" 2 (Temporizador) | Programa el temporizador. |
| **H** | Teclas numéricas | Use para programar el tiempo y la temperatura o para programar nombres de configuraciones favoritas. |
| **I** | "Favorites" (Favoritos) | Use para acceder, programar o guardar los ciclos de cocción. |
| **J** | "More Options" (Más opciones) | Use esta opción para acceder a características adicionales. |
| **K** | "Clean" (Limpieza) | Use para programar el ciclo de autolimpieza. |
| **L** | "Setup" (Ajuste) | Use esta función para ver o cambiar los ajustes de fábrica. |
| **M** | "Vent Fan" (Ventilador) | Activa el ventilador en la cubierta. |
| **N** | "Oven Light" (Luz del horno) | Use para encender o apagar la luz del horno. |
| **O** | "CANCEL" (Anular) | Anula todas las funciones excepto el temporizador, el reloj las recetas favoritas, los ajustes y el ventilador. |
| **P** | Teclas rápidas | Se usan para seleccionar opciones en la pantalla (junto a la pantalla en ambos lados). |

## Teclas rápidas

Las teclas rápidas están ubicadas a cada lado de la pantalla y se utilizan para seleccionar la función u opción deseada en la pantalla. Para seleccionar la opción o función, oprima la **tecla rápida** que esté junto a la palabra.

Si usted necesita volver atrás cuando está en una función u opción en el indicador, oprima la tecla **"Back"** (Atrás). Cuando termine la programación, oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) o espere cuatro segundos y la función comenzará automáticamente.

Las flechas hacia arriba indican pantallas adicionales con opciones adicionales. Oprima las **teclas rápidas** que están junto a las flechas para desplegar las opciones contenidas en la pantalla.



**Importante:** Cuatro segundos después de haber seleccionado la función, opción, número o letra, la función será automáticamente programada. Si transcurren más de 30 segundos entre los pasos de la programación, la función será cancelada y la pantalla volverá al despliegue anterior.

## Reloj

### Programación del reloj:

Setup
On / Off

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ** usando las teclas rápidas.
3. Seleccione la **HORA**.
4. Programe el tiempo usando las teclas numéricas.
5. Oprima la tecla **"Enter"**.
6. Seleccione **AM** o **PM** en el modo de 12 horas. (para cambiar el reloj a 24 horas, vea la página 74.)
7. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

### Activación y anulación del despliegue del reloj/ día de la semana:

1. Oprima la tecla **"Setup"** (Ajuste).
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre el DESACTIVAR.
4. Seleccione **DESACTIVAR**.
5. Seleccione **HORA**.
6. Seleccione **"OFF"** (Apagar) *para desactivar el despliegue del reloj* o seleccione **"ON"** (Encender) *para activar el despliegue del reloj*.
7. Seleccione **"OFF"** *para eliminar el despliegue del día de la semana*. Seleccione **"ON"** *para mostrar el día de la semana en pantalla*.
8. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

### Programación del día de la semana:




1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre el DIA.
4. Use la tecla rápida flechada para navegar entre las opciones de días.
5. Seleccione el día deseado.
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

### Para programar el reloj en formato de 12 o 24 horas:

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas.




1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione **RELOJ**.
3. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente.
4. Seleccione **12/24 HR**.
5. Seleccione **12HR** o **24HR**.
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

## "Timers" (Temporizadores)

### Programación de los temporizadores ("Timer 1" o "Timer 2"):




1. Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"**.
2. Oprima uno de los tiempos mostrados usando las teclas rápidas o presione una de las teclas numéricas para programar el tiempo deseado.

   **Importante:** Cada vez que oprime una de las opciones de tiempo mostradas, se agrega tiempo adicional. Por ejemplo, si oprime "10 MIN." *tres veces*, agrega 30 minutos en el temporizador (0:30).
3. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar).

### Para cambiar el tiempo programado una vez que el temporizador comienza:

1. Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"** *una vez.*
2. Seleccione uno de los tiempos desplegados usando repetidamente las teclas rápidas hasta que el tiempo deseado quede programado.

   **o**
3. Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo nuevo deseado.
4. Oprima la tecla **"Enter"**.

### Anulación del temporizador:




Oprima la tecla **"TIMER 1"** o **"TIMER 2"** *dos veces.*

### Si ambos temporizadores están activos:

Si el temporizador deseado ya se encuentra en la pantalla, oprima la tecla *una vez* para entrar en la función de edición y *dos veces* para anular el temporizador. Si el temporizador deseado no está en pantalla, siga estos pasos:

1. Oprima la tecla **"TIMER"** deseada *una vez*. El temporizador seleccionado aparecerá en pantalla.
2. Oprima la tecla **"TIMER"** una *segunda* vez para activar la función de edición para hacer los cambios.
3. Si oprime la tecla **"TIMER"** una *tercera vez*, anulará el temporizador.

### Cambio de las señales sonoras del temporizador:

Las señales sonoras para el TEMPORIZADOR 1 y para el TEMPORIZADOR 2 pueden ser cambiadas. Las opciones disponibles son dos señales cada treinta segundos, dos señales cada sesenta segundos o una señal solamente. El ajuste predeterminado es una sola señal.

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Seleccione la flecha y oprímala hasta que SONIDOS aparezca en pantalla.
3. Seleccione **SONIDOS**.
4. Seleccione **SONIDOS TEMPOR**.
5. Seleccione el formato deseado de la señal sonora del temporizador (2-30SEC, 2-60SEC o 1 BIP).
6. Para salir del modo de ajuste, oprima la tecla **"Setup"**.

## Bloqueo del control y de la puerta del horno

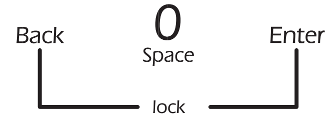
Los controles del horno y de la puerta del horno pueden ser bloqueados para evitar programación accidental. Si se está usando una función del horno, el control y la puerta no pueden ser bloqueados.

### Para bloquear los controles y la puerta:

Oprima las teclas **"Back"** (Atrás) y **"Enter"** al mismo tiempo, manteniéndolas oprimidas durante tres segundos o hasta que las palabras CONTROL BLOQ aparezcan en la pantalla.

### Para desbloquear los controles y la puerta del horno:

Oprima las teclas **"Back"** y **"Enter"** al mismo tiempo, manteniéndolas oprimidas durante tres segundos. DESBLOQUEO aparecerá en la pantalla cuando el control y la puerta se estén desbloqueando.



# Horneado

## Para hornear:

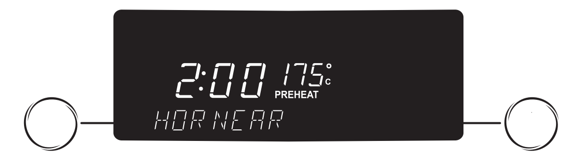



1. Oprima la tecla **"Bake"** (Horneado).
2. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.

   **O**

   Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) para guardar el ajuste.

   - La temperatura puede programarse entre 77° C (170° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 5°.
   - Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. HORNEAR y "PREHEAT" (Precalentamiento) aparecerán en la pantalla junto con "100°" o la temperatura actual del horno (la opción más alta).




   - La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.
   - Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y "PREHEAT" se apagará en la pantalla.

3. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla **"CANCEL"** (Anular). Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla "CANCEL".




## Notas:

- Si transcurren más de treinta segundos al oprimir una tecla y una tecla numérica, la pantalla volverá al despliegue anterior.
- Siempre que la temperatura aparece en la pantalla, el horno está calentando.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción, oprima la tecla **"Bake"** y seleccione una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura deseada.
- El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si se deja accidentalmente encendido. Para programar un modo sabático, vea la sección *"Modo sabático"*, en la página 84.

# Opciones de horneado

Las opciones "Cook & Hold" (Cocinar y mantener caliente) y "Delay" (Diferido) están disponibles cuando se hornea. Cuando use la opción "Cook & Hold" (modelos selectos), el horno comienza a calentar inmediatamente después de que el control ha sido programado. A continuación, el horno cocina por un período específico de tiempo. Cuando ese tiempo se acabe, el horno reducirá la temperatura automáticamente a 77° C (170° F), mantendrá el alimento caliente durante una hora y luego se apagará automáticamente.

Cuando se usa la función "Delay", el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea esperar *antes* de encender el horno y el tiempo de cocción. El horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada y cocinará durante el tiempo programado. Cuando ese tiempo acaba, el horno mantendrá el alimento caliente hasta por una hora y luego se apagará automáticamente.

## Para programar la función "Cook & Hold" (Cocinar y mantener caliente):




1. Después de programar el horneado, oprima la tecla **"More Options"** (Más opciones).
2. Seleccione **COCC/CALEN**.




3. Selecione la cantidad de tiempo que va a hornear usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
4. Oprima la tecla **"Enter"**.
5. "COOK TIME" (Tiempo de cocción), el conteo regresivo del tiempo de cocción, "PREHEAT", HORNEAR y la temperatura actual se desplegarán en pantalla.

El horno cocinará durante el tiempo seleccionado y luego mantendrá el alimento caliente durante una hora.

## Para programar la función "Delay" (Diferido):

More Options

1. Después de programar el horneado, oprima la tecla **"More Options"**.
2. Seleccione la función **DIF**.
3. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea diferir el comienzo de la cocción usando los tiempos desplegados o las teclas numéricas.
4. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando los tiempos desplegados o las teclas numéricas.
5. El indicador mostrará HORNEAR, la temperatura, el tiempo diferido y el conteo regresivo del tiempo de cocción.
6. Cuando el tiempo diferido se ha acabado, el horno comenzará a calentar. "COOK TIME", el conteo regresivo del tiempo de cocción, "PREHEAT", HORNEAR y la temperatura actual del horno se desplegarán en pantalla.

**⚠ PRECAUCIÓN**

**No** use la función de horneado diferido para preparar alimentos altamente perecederos tales como los productos lácteos, la carne de cerdo, de ave o mariscos.

# "Convect" (Convección)

La cocción por convección usa un ventilador para circular aire caliente uniformemente sobre, debajo y alrededor del alimento. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran uniformemente, a menudo en tiempos más cortos, a temperaturas más bajas y con la flexibilidad de usar más de una parrilla al mismo tiempo.

## Notas:

- El control del horno viene programado desde la fábrica para "Auto Convect Conversion" (Conversión automática a convección). Cuando se usa "Convect Bake" (Horneado por convección) programe la temperatura de horneado *convencional*. El control automáticamente convierte la temperatura a 15° C (25° F) menos que la temperatura tradicional del horno.
- Cuando use el asado por convección, la temperatura no se reducirá automáticamente. Programe el tiempo y la temperatura de asado *convencional*. El control luego le hace saber cuando ha acabado un 75% del tiempo y le advierte que verifique el grado de cocción del alimento.
- Para desactivar la conversión automática de convección, vea la página 84.

## Opciones de convección

Las opciones "Cook & Hold" (Cocinar y mantener caliente) y "Delay" (Diferido) están disponibles cuando se cocina por convección. Vea la página 80 para obtener información sobre cómo programar la función "Cook & Hold" o "Delay".

| CONVECCIÓN HORNEAR | CONVECCIÓN ASAR |
|---|---|
| Parrillas múltiples<br>Horneado de Galletas/Bizcochos<br>Panes<br>Cacerolas<br>Tartas/Tortas<br>Tortas | Pollo entero<br>Pavo entero<br>Verduras<br>Asados de cerdo<br>Asados de res |

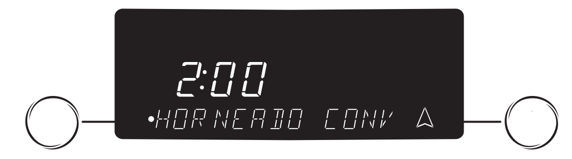
# "Convect Bake"

## (Horneado por convección)

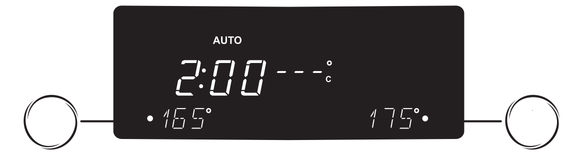



### Para hornear por convección:

1. Oprima la tecla **"Convect"** (Convección).
2. Seleccione **HORNEADO CONV** usando las teclas rápidas.




3. Seleccione la opción deseada usando las teclas rápidas




**o**

Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) para guardar el ajuste.

- La temperatura del horno puede programarse entre 91° C (195° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 1° C (5° F). Si la convección automática está apagada, puede programar la temperatura desde los 170° F.
- Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. HORNEADO CONV y "PREHEAT" (Precalentamiento) aparecerán en la pantalla junto con "100°" o la temperatura actual del horno (la opción más alta).
- La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.
- Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y "PREHEAT" se apagará y se desplegará HORNEADO CONV. "AUTO" (Automático) aparecerá en la pantalla si la función de conversión automática de convección (modelos selectos) está activada.
- Coloque el alimento en el horno.

4. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla **"CANCEL"** (Anular). Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla "CANCEL".

CANCEL

# "Rapid Preheat"

## (Precalentamiento rápido)

Use para reducir el tiempo de precalentamiento cuando use las funciones de horneado o de horneado por convección. Use para todos los alimentos cuando hornee en una sola parrilla.

- Después de haber programado y activado el horneado o el horneado por convección, oprima la tecla **"Rapid Preheat"**.
- SOLO 1 REJILLA se desplegará en la pantalla; después de 10 segundos la pantalla mostrará RAPIDO y "PREHEAT".

### Para regresar al precalentamiento normal:

- Oprima la tecla **"Rapid Preheat"** nuevamente. Esto proporcionará precalentamiento estándar y "PREHEAT" y la función seleccionada se mostrarán en pantalla.

## Notas:

- Para obtener los mejores resultados, coloque la parrilla en la posición 2 o 3 con la opción de precalentamiento rápido.
- Para obtener los mejores resultados de horneado y dorado, no se recomienda el uso de precalentamiento rápido cuando se usen múltiples parrillas.

# “Convect Roast”

## (Asado por convección)

### Para asar por convección:

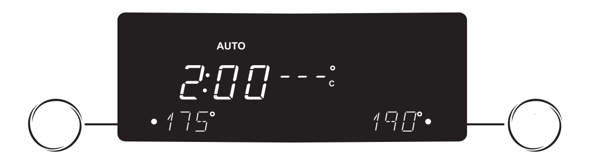
1. Coloque el alimento en el horno.
2. Oprima la tecla **“Convect”** (Convección).




3. Seleccione **ASAR POR CONV** usando las teclas rápidas.




4. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.




   **O**

   Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Oprima la tecla **“Enter”** (Aceptar) para guardar el ajuste.

   - La temperatura del horno puede programarse entre 77° C (170° F) y 288° C (550° F) en incrementos de 1° C (5° F).

5. Programe el tiempo de cocción deseado. Programe el tiempo de asado convencional usando las teclas numéricas.
   - Después de tres segundos, el horno comenzará a calentar. ASAR POR CONV aparecerán en la pantalla junto con “100°” o la temperatura actual del horno (la opción más alta).
   - La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 1° hasta que el horno llegue a la temperatura programada.
   - El conteo regresivo del tiempo de cocción comenzará.
6. Al completarse 75% del tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora para advertirle que revise el alimento. Verifique la cocción del alimento usando un termómetro de carne. Si el alimento está cocinado, retírelo del horno y oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular) para apagar el horno.
7. Si el alimento no está listo, continúe asando.

   Una vez que el tiempo programado ha acabado, el horno automáticamente pasará al modo “Keep Warm” (Mantener caliente) por una hora y luego se apagará. Si el alimento es retirado del horno antes de que la hora haya acabado, oprima la tecla **“CANCEL”**.

### Notas:

- Si la receta sugiere precalentar el horno, añada 15 minutos a la duración de la cocción.
- Si la función de conversión automática de convección está apagado, no será necesario programar el tiempo de asado.

# “Broil” (Asar)

Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno durante cinco minutos con la puerta cerrada y use una bandeja diseñada para asar. La puerta del horno debe estar abierta en el tope de asar (aprox. 5 cm o 4”) cuando ase alimentos.

### Para asar a la parrilla:

1. Coloque la parrilla del horno en la posición apropiada. (Vea la *Tabla de asar* ).
2. Oprima la tecla **“Broil”**.
3. Seleccione el nivel **ALTO** – 288° C (550° F).

   **O**

   Seleccione el nivel **BAJO** – 232° C (450° F).




   - El horno tiene una característica variable de asar a la parrilla lo que significa que se puede seleccionar una temperatura más baja para asar a la parrilla (149° C a 288° C o 300° F a 550° F). Para seleccionar una temperatura más baja, oprima las teclas numéricas correspondientes. Oprima la tecla **“Enter”** (Aceptar) para guardar el ajuste de temperatura más bajo.

4. Precaliente el horno durate cinco minutos.
5. Coloque el alimento en el horno y cierre la puerta hasta el tope de asar.
6. Oprima la tecla **“CANCEL”** cuando termine de asar.




### Notas:

- Vea la *Tabla de asar* para obtener información sobre los alimentos y tiempos de asado.
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla “Broil” y la activación de las teclas rápidas o numéricas, el horno no quedará programado y la pantalla mostrará el despliegue anterior.
- Use el ajuste ALTO para asar la mayoría de los alimentos. Use la temperatura de asado más baja cuando ase alimentos que requieran mayor tiempo de cocción. La temperatura más baja permite que el alimento quede bien cocido sin que se dore demasiado.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.
- El alimento debe voltearse a la mitad del tiempo de asado.
- Los tiempos de asar a la parrilla pueden ser más largos cuando se han seleccionado temperaturas más bajas de asar a la parrilla.

## Tabla de asar

| ALIMENTOS | TIEMPO DE ASADO SUGERIDO | PARRILLA POSICIÓN* |
|---|---|---|
| **Carne de res** (asado a 74° C o 165° F) | | |
| 6 hamburguesas de 1,3 cm (1/2") de grueso | 10 a 12 minutos | 4 |
| 2 filetes, 2,5 cm (1") de grueso | 18 a 22 minutos | 4 |
| 2 filetes de res "New York Strip", 2,5 cm (1") de grueso | 18 a 22 minutos | 4 |
| 2 filetes "T-Bone" , 2,5 cm (1") de grueso | 18 a 22 minutos | 4 |
| **Carne de ave** (asado a 77° C o 170° F) | Asado BAJO | |
| 4 pechugas deshuesadas/sin pellejo | 12 a 15 minutos | 4 |
| 4 pechugas de pollo con hueso | 20 a 33 minutos | 3 |
| **Carne de cerdo** (asado a 71° C o 160° F) | | |
| 4 chuletas de cerdo deshuesadas, 2,5 cm (1") de grueso | 20 a 28 minutos | 4 |
| 4 chuletas de cerdo con hueso, 2,5 cm (1") de grueso | 25 a 28 minutos | 4 |
| Rebanada de jamón, 2,5 cm (1") de grueso) | 12 a 16 minutos | 4 |
| **Pescado** (asado a 60° C o 140° F) | | |
| 4 filetes de pez espada, 2,5 cm (1") de grueso | 10 a 14 minutos | 3 |
| 2 filetes de mero, 2,5 cm (1") de grueso | 10 a 14 minutos | 3 |
| Reloj anaranjado, 2,5 cm (1") de grueso | 10 a 12 minutos | 4 |
| Camarones (16 a 20 camarones por libra) | 8 a 10 minutos | 4 |
| 2 filetes de salmón, 1,3 cm (1/2") de grueso | 8 a 12 minutos | 4 |
| 2 filetes de salmón, 2,5 cm (1") de grueso | 10 a 14 minutos | 3 |

***Importante:** Para reducir el dorado y el humo excesivo durante el asado, use una posición de parrilla baja y aumente el tiempo de asado.

# Ventilador del horno

El ventilador de convección (modelos selectos) se usa para hacer circular aire caliente en el horno cuando se selecciona la función de convección.

**Importante:** El ventilador de convección se detendrá automáticamente cuando se abra la puerta del horno.

# Respiradero del horno

El respiradero del horno está incorporado al sistema de ventilación descendente en la superficie de cocción.

Cuando el horno está en uso, el área cercana al respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Para obtener los mejores resultados, **no** bloquee el respiradero.

# Luz del horno

Oven Light

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta esté cerrada, oprima la tecla **"Oven Light"** (Luz del horno) para encender o apagar la luz del horno. Cada vez que oprima la tecla "Oven Light" escuchará una señal sonora. Si la luz del horno está encendida cuando se abre la puerta, la luz se apagará cuando se cierre la puerta.

# Parte inferior del horno

Proteja la parte inferior de los hornos contra derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados, ya que pueden decolorar la porcelana. Use utensilios de tamaño adecuado para evitar derrames. **No coloque utensilios o papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

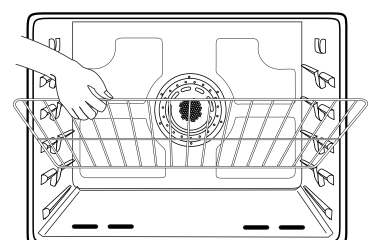
# Parrillas del horno

**⚠ PRECAUCIÓN**

- **No** intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- **No** use el horno para almacenar alimentos o utensilios.

El horno incluye tres parrillas planas normales.

**Para retirar la puerta del horno:**



1. Tire de la parrilla hasta el tope.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y tire de ella para sacarla.

**Para volver a instalar:**

1. Coloque la parrilla en el soporte correspondiente en el horno.
2. Incline levemente el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase el tope.
3. Baje el extremo delantero y deslice la parrilla en el horno.

# Posiciones de las parrillas

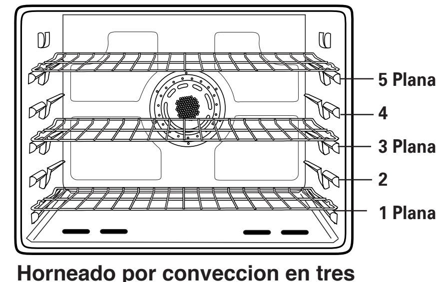
**PARRILLA 5** (posición más alta)**:**

Se usa para hornear con dos parrillas y para asar.

**PARRILLA 4:**



Se usa para hornear con dos parrillas y para asar.




**Horneado por conveccion en tres parrillas**

**PARRILLA 3:**

Se usa para la mayoría de los alimentos que se hornean en una bandeja de galletas o de dulces, tortas de capas, pasteles de frutas o alimentos congelados.

**PARRILLA 2:**

Se usa para asar cortes pequeños de carne y cacerolas, para hornear panes, pastelitos o flanes, pasteles congelados y para hornear con dos parrillas.

**PARRILLA 1:**

Se usa para asar cortes grandes de carne de res y de ave, suflés o tortas de ángel y para hornear con dos parrillas.

**COCCIÓN CON VARIAS PARRILLAS.**

**Dos parrillas:** Use las parrillas en las posiciones 2 y 5 o 1 y 4.

**Tres parrillas** (convección solamente)**:** Use las posiciones 1, 3 y 5 (vea la ilustración).

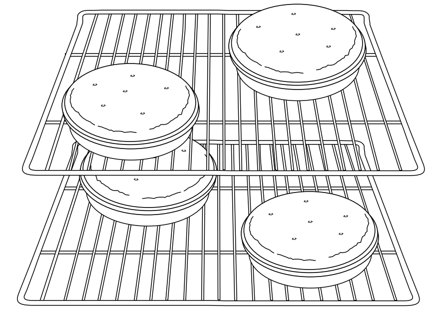
## Notas:

- Cuando hornee por convección en dos o tres parrillas, verifique los alimentos al transcurrir el tiempo mínimo sugerido para evitar el dorado excesivo o la sobrecocción.
- **No** cubra una parrilla completa con papel de aluminimo ni coloque papel de aluminio en el fondo del horno. Esto afectará los resultados de la cocción y puede ocasionar daños al fondo del horno.

### Horneado de tortas de capas en dos parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas en dos rejillas (con o sin convección), use las parrillas 1 y 4.

Coloque las tortas en las parrillas como se muestra.



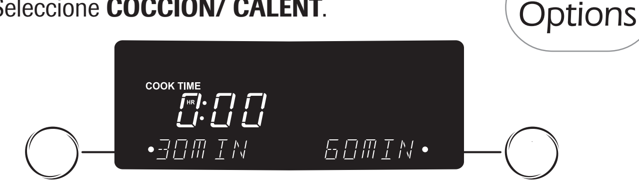
# OPCIONES

## Más opciones

### “Cook & Hold” (Cocinar y mantener caliente)

1. Oprima la tecla **“More Options”** (Más opciones).
2. Seleccione **COCCION/ CALENT**.

More Options




3. Programe el tiempo de cocción usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
4. Seleccione la función **HORN** o **CONVEC**.
5. Cuando oprima HORNEAR, seleccione la temperatura usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
6. Cuando oprima la tecla CONVEC, seleccione **HORNEADO CONV** o **ASAR POR CONV** y programe la tempera-tura deseada usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

El horno cocinará durante el tiempo seleccionado y luego mantendrá el alimento caliente durante una hora. El horno se apagará automáticamente.

**Importante:** Si la receta recomienda precalentar el horno, añada 15 minutos a la duración de la cocción.

### “Delay” (Diferir)

1. Oprima la tecla **“More Options”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones hasta que se muestre DIFERIR en pantalla.
3. Seleccione la función **DIFERIR**.
4. Programe el tiempo a diferir usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
5. Seleccione **HORNEADO**, **CONVEC** o **LIMPIEZA** y programe la temperatura usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.

More Options

#### Para programar un horneado diferido:

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función “Delay” (vea arriba).
2. Elija una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura.
3. Elija el tiempo de cocción de los tiempos desplegados o use las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
4. La pantalla mostrará “DELAY”, la función seleccionada, la temperatura programada y el conteo regresivo del tiempo diferido. Cuando el tiempo diferido termina, se muestra el tiempo de cocción y el horno comienza a precalentar.

#### Para programar un horneado por convección diferido:

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función “Delay” (vea abajo a la izquierda).
2. Seleccione la función **HORNEADO** o **ASAR**.
3. Elija una de las temperaturas desplegadas o use las teclas numéricas para programar la temperatura.
4. Elija el tiempo de cocción de los tiempos desplegados o use las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
5. La pantalla mostrará “DELAY”, la función seleccionada, la temperatura programada y el conteo regresivo del tiempo diferido. Cuando el tiempo diferido termina, se muestra el tiempo de cocción y el horno comienza a precalentar.

#### Para programar la autolimpieza diferida:

1. Siga los pasos 1 a 4 de la función “Delay” (vea abajo a la izquierda).
2. RET PARRILLAS se desplegará en la pantalla. Retire las parrillas del horno y seleccione **CONTINUAR**.
3. Seleccione el nivel de suciedad **LEVE** introduciendo el número 200 con las teclas numéricas para programar dos horas de limpieza. Seleccione el nivel de suciedad **MED** o **INTENSO** usando las teclas rápidas. Hay una espera breve mientras la puerta se bloquea.
4. La pantalla mostrará “DELAY”, el tiempo de limpieza y el tiempo de desbloqueo de la puerta (en base al nivel de suciedad seleccionado). Cuando el tiempo diferido termine, se mostrará el tiempo de limpieza y el horno comenzará a precalentar.

Para mayor información sobre autolimpieza, vea la página 64.

**⚠ PRECAUCIÓN**

**No** use la función de horneado diferido para preparar alimentos altamente perecederos tales como los productos lácteos, la carne de cerdo, de ave o mariscos.

### “Proofing” (Espajamiento)

Esta característica se utiliza para que los productos de pan de levadura se eleven y fermenten antes del horneado. Hay dos métodos de espajamiento disponibles – RAPIDO y NORMAL.

El fermentado estándar en el horno protege la masa contra los cambios de temperatura y las corrientes que comúnmente afectan los resultados del espajamiento efectuado fuera del horno.

El fermentado rápido proporciona resultados más rápidos sin dañar la levadura que si se usa el fermentado estándar o se deja la masa reposar fuera del horno.

1. Oprima la tecla **“More Options”**.
2. Seleccione **ESPAJAMIENTO**.
3. Seleccione **RAPIDO** o **NORMAL**.
4. Cuando se haya completado el espajamiento, retire la masa del horno y oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular).

More Options

CANCEL

**Cont.**

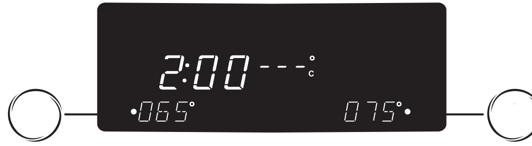
## Notas:

- Para cualquier masa que requiera levantarse una vez, se puede usar el espajamiento normal o rápido.
- Cuando use masa de pan congelada, elija la opción de **ESPONJ RÁPIDA**. No es necesario descongelar la masa antes de fermentarla.
- Para la masa que requiera levantarse dos veces, se debe usar el espajamiento normal para el primer ciclo de espajamiento. Se puede usar cualquiera de los dos ciclos de espajamiento para el segundo levantamiento.
- Si la temperatura del horno es demasiado alta para el espajamiento, ENFRIAMIENTO aparecerá en pantalla.

## “Keep Warm” (Mantener caliente)

La característica “Keep Warm” se usa para mantener calientes alimentos que están calientes o para calentar panes y platos.

1. Oprima la tecla **“More Options”** (Más opciones).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **MANT CALIENTE**.


4. Seleccione una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas. Puede seleccionar temperaturas entre 63° C (145° F) y 88° C (190° F).
5. MANTEN CALIENT y la temperatura aparecerán en pantalla.
6. Cuando el horno se haya precalentado, escuchará una señal sonora y MANTEN CALIENT y la temperatura se desplegarán en la pantalla.
7. Cuando termine, oprima la tecla **“CANCEL”** (Anular) y retire el alimento o los platos del horno.

### Para calentar panecillos:

- Cubra los panecillos levemente con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
- Oprima la tecla **“More Options”**.
- Seleccione **MANT CALIENTE**.
- Elija una temperatura de 77° C (170° F). Caliente durante 12 a 15 minutos.

### Para calentar platos:

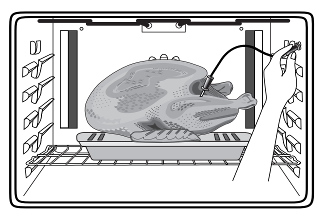
- Coloque dos filas de hasta cuatro platos cada una en el horno.
- Oprima la tecla **“More Options”**.
- Seleccione **MANT CALIENTE**.
- Elija una temperatura de 77° C (170° F).
- Caliente durante cinco minutos. Apague el horno oprimiendo la tecla **“CANCEL”** y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
- Use solamente platos resistentes al horno; verifique con el fabricante.
- **No** coloque los platos calientes sobre superficies frías pues el cambio rápido de temperatura puede hacer que se rompan o causar fisuras.

## Notas:

- Los alimentos deben estar calientes cuando se colocan en el horno.
- Para obtener la mejor calidad de los alimentos, los mismos deben mantenerse calientes durante *no más* de 1 hora.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos ligeramente con papel de aluminio o con una tapa de vidrio.

## “Meat Probe” (Sonda para carne)

El uso de la sonda suministrada con su horno asegura siempre excelentes resultados con los asados.



1. Inserte la sonda en el alimento. Para las carnes, la punta de la sonda debe ubicarse en el centro de la parte más gruesa de la carne y no en la grasa o tocando un hueso.
2. Inserte el enchufe de la sonda en el tomacorriente situado en el lado superior derecho del horno. Asegúrese de que el enchufe quede bien insertado en el tomacorriente.
3. Oprima la tecla **“More Options”**.
4. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
5. Seleccione **SONDA CARNE**.




6. Programe la temperatura interna deseada para el alimento seleccion-ando una de las temperaturas desplegadas o programe la tempera-tura usando las teclas numéricas. La temperatura de la sonda puede programarse entre 38° C (100° F) y 85° C (185° F). Si la sonda no está insertada, INSERTE SONDA se desplegará en la pantalla.
7. Seleccione la función **HORN** o **CONVEC**.
8. Programe la temperatura del horno deseada seleccionando una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas.

**Importante:** Si se retira la sonda del receptáculo del horno durante el proceso de cocción, la pantalla mostrará el mensaje INSERTE SONDA. Si la sonda no es insertada durante los siguientes 30 segundos, el programa se anulará y el horno se apagará.

### Cuando se selecciona HORN:

- El indicador mostrará brevemente la temperatura seleccionada para el horno y para la sonda.
- Después de 10 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real del horno y la temperatura real de la sonda.

### Cuando se selecciona CONVEC:

- Seleccione la función **HORNEADO CONV** o **ASAR POR CONV**.
- Programe la temperatura del horno deseada seleccionando una de las temperaturas desplegadas o programe la temperatura usando las teclas numéricas.

- La pantalla mostrará brevemente la temperatura seleccionada para el horno y para la sonda.
- Después de 10 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real del horno y la temperatura real de la sonda.

9. Cuando se logra la temperatura interna seleccionada del alimento, el horno se apagará, y se oirá una señal sonora.
10. Retire la sonda del tomacorriente del horno. **La sonda estará caliente.** Sujete el enchufe de la sonda con guantes de horno o tomaollas cuando la saque del horno.

## Temperaturas internas para los alimentos

| ALIMENTO | | TEMPERATURA INTERNA |
|---|---|---|
| Carne de res molida | | 74° C (165° F) |
| Carne fresca de res, ternera, cordero | Semicruda | 63° C (145° F) |
| | Término medio | 71° C (160° F) |
| | Bien cocida | 77° C (170° F) |
| Pollo, Pavo | Entero | 82° C (180° F) |
| | Pechuga | 77° C (170° F) |
| Cerdo | Término medio | 71° C (160° F) |
| | Bien cocida | 77° C (170° F) |
| | Jamón, precocido | 60° C (140° F) |

### Notas:

- La sonda debe ser sacada del horno cuando no esté siendo usada.
- Debido al excelente aislamiento del horno, el calor retenido continúa cocinando el alimento hasta después de que ha sonado la señal y el horno se ha apagado. Por esta razón es importante sacar el alimento del horno tan pronto como suene la señal sonora.
- Use la manija de la sonda para insertarla o retirarla. ***No tire del cable.***
- **La sonda está caliente después de la cocción** - use un tomaollas o un guante de horno para sacarla.
- Para limpiar una sonda fría, frótela con un paño con jabón. **No sumerja la sonda en agua ni la lave en el lavavajillas.**

# FAVORITOS

## "Favorites" (Favoritos)

La opción "Favorites" (favoritos) guarda la función del horno, tiempo de cocción y la temperatura hasta para 10 de sus recetas favoritas. Los hornos de convección vienen con cinco recetas preprogramadas.

### Para seleccionar una receta de la lista de recetas preprogramadas:




1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Seleccione la opción **LISTA RECETAS**.




3. Seleccione la receta deseada en la pantalla u oprima la flecha para desplazarse a la receta deseada.
4. Una vez que la receta es seleccionada, el horno comenzará a precalentar de acuerdo con el programa seleccionado.
   - Puede oprimir la tecla **"More Options"** (Más opciones) para añadir las funciones COCC/CALEN o DIF.
5. Cuando termine, oprima la tecla **"CANCEL"** (Anular) y retire el alimento del horno.

### Para guardar la última receta terminada:

(Hornear, Horneado por convección, Asado por convección, Asado a la parrilla por convección, Mantener caliente)

Favorites
On / Off

1. Oprima la tecla **"Favorites"**.
2. Seleccione la opción **GUARDAR ÚLTIMA**.
3. Introduzca el nombre usando las teclas.
   - Por ejemplo, para guardar "lasagna", oprima la tecla <**JKL**> *tres* veces para la letra "L"; oprima la tecla <**ABC**> *una vez* para la letra "A"; oprima la tecla <**STU**> *una vez* para la letra "S". Continúe así hasta que haya terminado la palabra.
4. Después de programar cada letra, espere tres segundos hasta que aparezca una linea en el siguiente espacio u oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) *antes* de pasar a la siguiente letra.
   - Se pueden usar hasta 14 letras incluyendo los espacios.
5. Cuando el nombre de la receta haya sido programado, los últimos ajustes se desplegarán durante varios segundos.
6. LISTA RECETAS se desplegará en la pantalla para navegar por las opciones.
7. Oprima la tecla **"Favorites"** para salir del menú de recetas favoritas.

### Para crear una nueva receta favorita:

1. Oprima la tecla **“Favorites”** (Favoritos).
2. Oprima la flecha para navegar por las opciones.
3. Seleccione **CREAR NUEVA** con la tecla a la izquierda.
4. Introduzca el nombre usando las teclas.
    - Por ejemplo, para guardar “lasagna”, oprima la tecla <**JKL**> *tres* veces para la letra “L”; oprima la tecla <**ABC**> *una vez* para la letra “A”; oprima la tecla <**STU**> *una vez* para la letra “S”. Continúe así hasta que haya terminado la palabra.
    - Después de programar cada letra, espere tres segundos hasta que aparezca una linea en el siguiente espacio u oprima la tecla **“Enter”** *antes* de pasar a la siguiente letra.
    - Se pueden usar hasta 14 letras incluyendo los espacios.
5. Seleccione tecla **“Enter”** para guardar el nombre.
6. Seleccione el tipo de cocción, como por ejemplo **HORNEAR**, **HORNEADO CONV**, **ASAR A LA PARR**, etc.
7. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas.

    **O**

    Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas.
8. Añada la función “Cook/Hold” (Cocinar/Mantener caliente) seleccionando la opción **SI** o salte esta función seleccionando **NO**.
9. Si elige SI, programe el tiempo de cocción usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
10. Añada la función “Delay” (Diferido) seleccionando la opción **SI** o salte esta función seleccionando **NO**.
11. Si elige SI, programe el tiempo diferido usando las teclas rápidas o las teclas numéricas.
12. La pantalla mostrará las opciones progrmadas y luego regresará al menú de recetas favoritas.
13. Oprima la tecla **“Favorites”**para salir del menú de recetas favoritas.

### Para editar una receta guardada:

1. Oprima la tecla **“Favorites”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **EDITAR RECETA**.
4. Elija la receta que desea editar. Es posible que deba oprimir las teclas flechadas para encontrar la receta.
5. Siga el menú para cambiar las opciones de la receta según lo desee.
6. La pantalla mostrará el menú de recetas favoritas nuevamente. LISTA RECETAS aparecerá en pantalla.
7. Oprima la tecla **“Favorites”** para salir del menú de recetas favoritas.

### Para borrar una receta favorita:



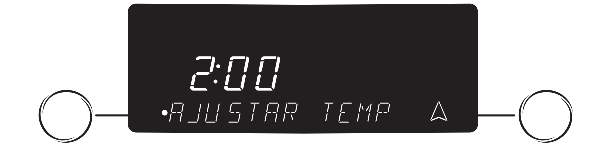

1. Oprima la tecla **“Favorites”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **BORRAR RECETA**.
4. Busque la receta que desea borrar. Es posible que deba oprimir las teclas flechadas para encontrar la receta.
5. El control le preguntará si está seguro de que desea borrar esa receta. Seleccione **SI** o **NO**.
6. Oprima la tecla **“Favorites”** para salir del menú de recetas favoritas.

Para salir del menú de recetas favoritas en cualquier momento, oprima la tecla **“Favorites”**.

# AJUSTE

## “Setup” (Ajuste)

1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Use la flecha para desplazarse por las opciones de “Setup”.
3. Seleccione la opción deseada usando las teclas rápidas.




**Nota:** Para salir de una pantalla sin hacer ningún cambio, oprima la tecla **“Setup”**. La pantalla volverá a desplegar la hora del día.

## “Clock” (Reloj)

Para más información ver las páginas 73-74. Use la opción “Clock” para:

- Programar la hora del día.
- Programar el día de la semana.
- Seleccionar **“AM”** o **“PM”** (modo de 12 horas solamente). “AM” o “PM” no aparecerán en la pantalla con la hora del día.
- Seleccionar un formato de 12 o 24 horas para el reloj.
- Apagar el reloj.

## Idioma

El idioma de las pantallas puede ser programado en inglés, francés o español. Para cambiar el idioma de inglés a otro idioma:

1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Elija **IDIOMA**.
3. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente de ser necesario.
4. Seleccione el idioma deseado.
5. Oprima la tecla **“Setup”** para salir del menú de configuración.



## **“Auto Convect”** (Convección automática)

El horno viene programado desde la fábrica para la conversión automática de convección.

“Auto Convect Conversion” reduce automáticamente la temperatura programada en 15° C (25° F) para la funcione “Convect Bake” (Horneado por convección).

Para la función “Convect Roast” (Asado por convección) el control le advertirá cuando haya transcurrido el 75% del tiempo de asado programado para que verifique el grado de cocción de los alimentos. Las temperaturas de asado por convección no se reducirán.

### Para desactivar la conversión automática de convección:

1. Oprima la tecla **“Setup”** (Ajuste).
2. Seleccione la opción **CONVECC AUTOM**.
3. Seleccione **DESACTIV**.
4. Oprima la tecla **“Setup”** para salir del menú de configuración.

### Para reactivar la conversión automática de convección:

1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Seleccione la opción **CONVECC AUTOM**.
3. Seleccione **ACTIV**.
4. Oprima la tecla **“Setup”** para salir del menú de configuración.

### Notas:

- Cuando use “Convect Bake” (Horneado por convección) con la opción “Auto Convect Conversion” (Conversión automática de convección) apagada, reduzca la temperatura programada en 25° F (15°C).
- Si usa el asado por convección con la opción de conversión automática de convección apagada, no será necesario programar un tiempo de cocción. Verifique el alimento cuando haya transcurrido el 75% del tiempo tradicional.

## C/F

La escala de temperatura desplegada puede ser cambiada de Fahrenheit a Celsius.

### Para cambiar la escala:




1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente.
3. Seleccione **C/F**.
4. Seleccione la escala de temperatura deseada.
5. Oprima la tecla **“Setup”** para salir del menú de configuración.

## Modo sabático

El horno está programado para apagarse después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. El modo sabático tiene prioridad sobre este cierre automático de 12 horas y puede ser programado para que se active automáticamente o puede ser programado manualmente como se desee.

Sólo puede usar la fución “Bake” (Hornear) o “Cook/Hold Bake” (Horneado con cocinar y mantener caliente) cuando el horno está en el modo sabático. Todas las demás funciones son desactivadas. Si cualquier función que no sea “Bake” o “Cook/Hold Bake” cuando comienza el modo sabático, dicha función será anulada.

### Para activar el modo sabático:




1. Oprima la tecla **“Setup”**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SABÁTICO**.
4. Seleccione **AUTO** o **MANUAL**.
   - “Auto” (Automático) le pedirá que programe la temperatura de horneado el viernes a las 2:00 p.m. y permanecerá en modo sabático por 33 horas. SABATICO y MODO SABAT ACT se despliega en la pantalla por 90 minutos. Si desea usar “Bake” o “Cook/Hold Bake” durante el modo sabático, deben ser programados durante este período de 90 minutos *previos* a la activación del modo sabático automático.
   - “Manual” coloca al horno en modo sabático instantáneamente durante 72 horas. SABATICO y MODO SABAT ACT aparecerán en la pantalla durante cinco minutos. Si desea usar “Bake” o “Cook/Hold Bake” durante el modo sabático, deben ser programados durante este período de cinco minutos *previos* a la activación del modo sabático automático.
5. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV**.
6. Oprima la tecla **“Setup”** para salir del menú de configuración.

### Para anular el modo sabático:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **“Setup”** durante cinco segundos. El modo de horneado puede ser anulado oprimiendo la tecla **“CANCEL”** (Anular) durante el modo sabático.

### Notas:

- El horno no debe estar en uso para poder programar el modo sabático.
- El modo sabático no puede activarse si el teclado o la puerta están bloqueados.
- Si el horno está funcionando cuando el modo sabático comienza, no escuchará señales sonoras.
- Todos los avisos, mensajes y señales sonoras estarán desactivados cuando el modo sabático esté activado.
- Si desea utilizar la luz del horno en modo sabático, la misma debe estar encendida *antes* de activar esta función.
- El ciclo de autolimpieza y el bloqueo automático de las puertas no funcionan durante el modo sabático.
- La temperatura de horneado puede ser cambiada durante el modo sabático activo. Simplemente oprima la tecla **“Bake”** y luego introduzca la temperatura deseada usando las teclas de programación rápida.
- Si oprime la tecla **“CANCEL”** se detendrá el ciclo de horneado, pero el control permanecerá en modo sabático.
- El día de la semana y “AM/PM” deben ser programados para que el modo sabático funcione correctamente.

## "Temp Adjust" (Ajuste de la temperatura)

Las temperaturas del horno son cuidadosamente probadas en la fábrica. Es normal notar una diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado entre un horno nuevo y un horno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura de los mismos puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el mismo no está horneando o dorando correctamente. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en su receta y luego hornee. Los resultados del primer horneado le darán una mejor idea de cuánto debe ajustar la temperatura.

### Para ajustar la temperatura del horno:




1. Oprima la tecla **"Setup"** (Ajuste).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **AJUSTAR TEMP**.
4. Programe la temperatura deseada usando las teclas numéricas.
5. Seleccione **"+/-"** para indicar un aumento o reducción de la temperatura. El cambio de temperatura se despliega en la parte superior de la ventana.
6. Oprima la tecla **"Enter"** (Aceptar) o espere tres segundos para aceptar los cambios.




7. Oprima la tecla **"Setup"** para salir del menú.

La temperatura del horno no necesita ser reajustada si hay una falla o interrupción de la energía eléctrica.

Las temperaturas de asado y de autolimpieza no se pueden ajustar.

## Tonos (Bips)

Se puede ajustar el número y el volumen de las señales sonoras emitidas al fin de la cocción y al fin de la función del temporizador.

### Para ajustar las señales sonoras:




1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SONIDOS**.

### Para cambiar las señales sonoras al fin de la cocción:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función "Tones" (Tonos) (vea arriba).
2. Seleccione **SONIDOS COCC**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **1-30 MIN** para oír una señal sonora cada treinta segundos.

   **O**

   Seleccione **1-60 MIN** para oír una señal sonora cada sesenta segundos.

   **O**

   Seleccione **1 BIP** para oír sólo una señal sonora al final de la cocción.
5. Oprima la tecla **"Setup"** para salir.

### Para cambiar las señales sonoras del temporizador:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función "Tones" (vea arriba).
2. Seleccione **SONIDOS TEMPOR**.
3. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
4. Seleccione **2-30 SEC** para oír dos señales sonoras cada treinta segundos.

   **O**

   Seleccione **2-60 SEC** para oír dos señales sonoras cada sesenta segundos.

   **O**

   Seleccione **1 BIP** para oír sólo una señal sonora al final del tiempo programado.
5. Oprima la tecla **"Setup"** para salir.

### Para cambiar el volumen de las señales sonoras:

1. Siga los pasos 1 a 3 de la función "Tones" (vea arriba).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **VOLUMEN**.
4. Seleccione **ALTO** para el volumen más alto.

   **O**

   Seleccione **MEDIANO** para un nivel de volumen intermedio.

   **O**

   Selecciones **BAJO** para el volumen más bajo.
5. Oprima la tecla **"Setup"** para salir.

## "12 Hr Shutoff" (Apagado después de 12 horas)

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas de funcionamiento si lo deja encendido accidentalmente.

### Para desactivar esta característica:




1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **APAGADO DE 12H**.
3. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
4. Oprima la tecla **"Setup"** para salir.

## Energy Saver (Ahorro de energía)

Para ahorrar energía, la pantalla puede ser configurada para apagarse si no está en uso.

### Para programar la característica de ahorro de energía:

Setup
On / Off

1. Oprima la tecla **"Setup"** (Ajuste).
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione **AHORRO ENERGÍA**.
4. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla **"Setup"** para salir.

Oprima cualquier tecla para activar el indicador.

## "Service" (Servicio)

Esta área del control del horno despliega el número gratis de atención al cliente de Jenn-Air.

Setup
On / Off

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **SERVICIO**.
4. Oprima la tecla **"Setup"**para salir.

## "Demo" (Demostración)

Cuando se selecciona la función "Demo" usted verá una pequeña presentación describiendo las características de su nueva estufa Jenn-Air.

Setup
On / Off

1. Oprima la tecla **"Setup"**.
2. Oprima la flecha para navegar entre las opciones.
3. Seleccione la opción **DEMO**.
4. Seleccione **ACTIV** o **DESACTIV** usando las teclas rápidas.
5. Oprima la tecla **"Setup"** para salir.

# ACCESORIOS

**Accesorio de wok para modelos eléctricos o a gas – Modelo AO142**

Ideal para preparar alimentos salteados, cocinar al vapor, ablandar alimentos y preparar guisos. El wok tiene un acabado antiadherente, asas de madera, tapa, rejilla para cocción al vapor, paletas para arroz y consejos de cocción. El wok de fondo plano puede ser usado en TODOS los cartuchos.

# GARANTÍA Y SERVICIO

## Garantía de la estufa de doble combustible

### Garantía completa de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

**Por favor observe lo siguiente:** Esta garantía completa se aplica únicamente cuando el electrodoméstico se encuentra en los Estados Unidos o Canadá. Los electrodomésticos que se encuentren en otros países estarán cubiertos únicamente por las garantías limitadas, incluyendo las piezas que fallen durante el primer año.

### Garantías limitadas – Piezas solamente

**Del segundo al quinto año –** A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante el uso doméstico normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo la mano de obra, el kilometraje/millaje, el transporte, el costo del viaje y el costo del diagnóstico.

- **Controles electrónicos**
- **Quemadores de gas sellados**

### Residentes canadienses

Esta garantía cubre solamente aquellos artefactos instalados en Canadá que han sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA) a menos que hayan sido traídos a Canadá desde Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías provistas por el fabricante. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

## Lo que no cubren estas garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un técnico de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso irrazonable o hechos fotuitos.
   d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrectos.
   e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Bombillas.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación.
   b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del producto.
   c. Transportar el electrodoméstico al establecimiento de servicio y el retorno del producto al cliente.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía.

En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

## Si necesita servicio

Primero lea la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) en los Estados Unidos y Canadá.

## Para obtener servicio bajo la garantía

Para ubicar una compañía de servicio autorizado en su localidad, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió su electrodoméstico o llame al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air. Si no recibe servicio satisfactorio bajo la garantía, por favor llame o escriba a:

Maytag Services, LLC
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370
**En los Estados Unidos y Canadá llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

**Nota:** Cuando se ponga en contacto con el departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air acerca de un problema, por favor incluya la siguiente información:

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Los números de modelo y de serie de su electrodoméstico;
c. Nombre y dirección de su distribuidor y la fecha de compra del electrodoméstico;
d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
e. Prueba de compra.

Las guías de uso y cuidado, los manuales de servicio y la información sobre las piezas pueden ser solicitadas al departamento de atención al cliente de Maytag Services, LLC, Jenn-Air.

Form No. A/11/05 Part No. 8113P529-60  Litho U.S.A .